

ヌードルメーカー専用 餃子皮・ワンタン皮レシピ

◎お勧め小麦粉

□準強力小麦粉【K2】 柄木田製粉株式会社 製

弾力性に優れた生中華麺、皮用粉。ヌードルメーカーでは厚い目の皮となりますので最も適した小麦粉です。餃子皮では焼き面はぱりっとして色づき良く、食感はもちもちとして甘味が感じられる皮となります。ワンタン皮ではつるっと滑らかな食感が楽しめます。

灰分0.34±0.03% たん白11.2±0.5%

原料 小麦（アメリカ、オーストラリア主体）

□準強力小麦粉【龍神】 柄木田製粉株式会社 製

味、粘弾性に優れた準強力小麦粉。皮に使用するとふんわり、もちりした食感が際立ちます。

灰分0.36±0.04% たん白11.4±0.6%

原料 小麦（アメリカ、オーストラリア主体）

□準強力小麦粉【花象ふよう】 千葉製粉株式会社 製

あざやかな色調で、力強い食感の中華麺が作れる準強力小麦粉です。

ヌードルメーカーでの餃子皮・ワンタン皮に最適です。しっかりとした皮になります。

灰分0.33±0.03% たん白 11.2±0.5%

原料 小麦（アメリカ、カナダ産）

□長野県産小麦粉【華梓】 柄木田製粉株式会社 製

長野県産の強力小麦「ハナマンテン」と「ゆめかおり」をバランスよく使用した小麦粉です。国内産ながらしっかりと存在感のある皮がお作りいただけます。

灰分0.42% たん白10.5

原料 小麦（日本 長野県）

◎餃子皮製法



■ヌードルメーカー設定

- 製麺用キャップ 0.8mmシート使用
- ミキシング5分+8分

■配合

小麦粉	100%	500g
水 (20℃～24℃)	40%	200g
食塩	0.5%	2.5g
サラダ油	1%	5g

- 麺を作るときよりもしっかりとミキシングしグルテンを形成させます。
- グルテンをしっかりと出すため水温に注意。食塩水を投入し5分捏ねる。
電源を一度オフにしリセットした後捏ね時間を8分にセットしスタートさせる。サラダ油は乾燥防止と伸展性を向上させ包みやすくするために加える。
- 型抜き作業において打ち粉（製麺用打ち粉か馬鈴薯澱粉）を使用する。
- 8cm～8.5cmの抜き型使用 約40枚とれる。

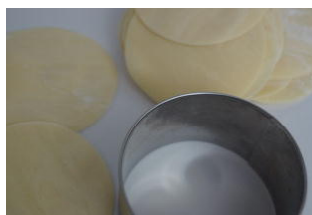
■製法



- 最初に出てきた生地は十分に練られていないので再度生地に戻し練ります。
約15cm
- 戻り皮は細かくちぎって戻し生地と一緒に押し出す。



- 切り分け作業において打ち粉（製麺用打ち粉か馬鈴薯澱粉）を使用する。
日本手ぬぐい等を利用すると必要量だけ散布できます。



■ 餡配合 (40～60個分)

A キャベツ 400g (1/3 玉)
ニラ 1/2 束
食塩 15g



B 豚挽き肉 250g
おろしにんにく 10g
おろししょうが 10g
ラード 50g
醤油 30g
みりん 25g
ごま油 15g
こしょう 少々



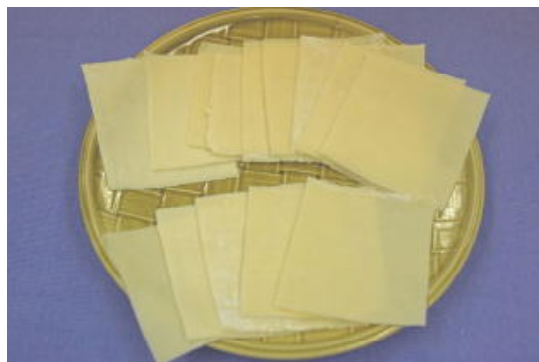
1. 「A」の材料を細かくきざみ、塩をして30分程度置きふきん等で絞って水を切る。
2. 「B」の材料を良く練り、粘りを出してからAと合わせる。

■ 焼き方

熱したフライパンに油をひき、出来上がったギョーザを並べて底がきつね色になるまで強火で焼く。ギョーザの高さの1/3くらいまで熱湯を入れ、ふたをして4～5分中火で蒸す。水気がなくなったところでふたをとり約30秒焼く。水気がなくなってからごま油等を回しかけて表面をかりっとさせる。



◎ワンタン皮製法



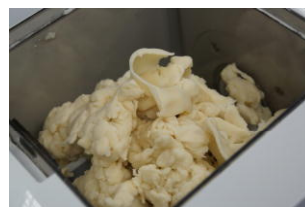
■ヌードルメーカー設定

- 製麺用キャップ 0.8mmシート使用
- ミキシング5分+8分

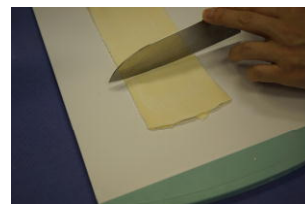
■配合

小麦粉	100%	500g
水 (20℃～24℃)	41%	205g
食塩	0.5%	2.5g
サラダ油	1%	5g

- 麵を作るときよりもしっかりとミキシングしグルテンを形成させます。
- グルテンをしっかりと出すため水温に注意。食塩水を投入し5分捏ねる。
- 電源を一度オフにしリセットした後捏ね時間を8分にセットしスタートさせる。
- サラダ油は乾燥防止と伸展性を向上させ包みやすくするために加える。



- 生地は麵より柔らかくしっとりしています。
- 最初に出てきた生地は十分に練られていないので再度生地に戻し練ります。
- 約15cm
- 戻り皮は戻して生地と一緒に押し出す。



- 切り分け作業において打ち粉（製麺用打ち粉か馬鈴薯澱粉）を使用する。
- 日本手ぬぐい等を利用すると必要量だけ散布できます。

○ 7 cm～9 cm角に切り分ける 約40枚とれる。



○成形例

二つ折りにしてから横を織り込んでしっかり止める

■ 餡配合 (約40個分)

むきえび	50g
鳥挽肉	50g
白ネギ	1/2本
しょうがみじん	大さじ1
おろしにんにく	大さじ1/2
日本酒	大さじ2
塩	小さじ1
オイスターソース	大さじ1
ごま油	小さじ1



■ ゆで時間

餡を包んで3～7分茹であげる。

■ 仕上げ

中華スープに浮かべてお召し上がりください。