

## 読解：レシピ

### 焼きギョウザの作り方

- (1) 白菜はみじん切りにし、塩少々（分量外）を混ぜ合わせる。しんなりしたら水気をしぼる。にらは小口切り。ねぎはみじん切りにする。しいたけは軸を切ってみじん切りにする。
- (2) ボウルにひき肉、(A)を入れてよく混ぜ合わせ、(1)を加えてさっくりと混ぜる。
- (3) 皮の縁に水をつけ、(2)適量を皮の中央にのせ、ひだをつけながら包む。
- (4) フライパンにサラダ油を敷き、(3)を並べて強火にかける。
- (5) 水をギョウザの高さ1/4位まで入れ、蓋をして水気がなくなるまで中火で4～5分蒸し焼きにする。
- (6) 蓋を開けて水分をとばし、ごま油をまわりから入れてキツネ色に焼き色をつけ、取り出す。(B)を添える。

#### (A)調味料

- ・しょうゆ 小さじ1
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・清酒 小さじ1
- ・ごま油 小さじ1
- ・にんにく(すりおろし) 少々
- ・しょうが(しぼり汁) 小さじ1/4

#### (B)

- ・しょうゆ、酢、ラー油 各適量

## ふりがな付き

### 焼きギョウザの作り方

- (1) 白菜はみじん切りにし、塩 少々 (分量外) を混ぜ合わせる。しんなりしたら水気をしぼる。にはら小口切り。ねぎはみじん切りにする。しいたけは軸を切ってみじん切りにする。
- (2) ボウルにひき肉、(A)を入れてよく混ぜ合わせ、(1)を加えてさっくりと混ぜる。
- (3) 皮の縁に水をつけ、(2)適量を皮の中央にのせ、ひだをつけながら包む。
- (4) フライパンにサラダ油を敷き、(3)を並べて強火にかける。
- (5) 水をギョウザの高さ1/4位まで入れ、蓋をして水気がなくなるまで中火で4～5分蒸し焼きにする。
- (6) 蓋を開けて水分をとばし、ごま油をまわりから入れてキツネ色に焼き色をつけ、取り出す。(B)を添える。

### (A)調味料

- ・しょうゆ 小さじ1
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・清酒 小さじ1
- ・ごま油 小さじ1
- ・にんにく(すりおろし) 少々
- ・しょうが(しぼり汁) 小さじ1/4

### (B)

- ・しょうゆ、酢、ラー油 各適量

## 重要語彙

- ・ **みじん切り**：とても細かく切ること、1～2ミリ程度
- ・ **しんなりする**：やわらかくなる、しなやかになる
- ・ **小口切り**：長い野菜を薄く切ること
- ・ **(しいたけの) 軸**：しいたけの真ん中にある硬い部分
- ・ **ひき肉**：細かくすりつぶした肉、ひいた肉
- ・ **縁**：まわりの部分
- ・ **ひだをつける**：細かく折りたたむ
- ・ **蓋**：物の上の部分をふさぐもの
- ・ **キツネ色**：キツネのような色、薄い茶色
- ・ **小さじ**：小さいスプーン、料理用は5ml（ミリリットル）
- ・ **大さじ**：大きいスプーン、料理用は15ml（ミリリットル）
- ・ **すりおろし**：すって細かくする
- ・ **しぼり汁**：しぼった汁
- ・ **ラー油**：辛い油の調味料