

## 焼売

混ぜ込むだけ



約15個分（1個約28g）	分量
豚ひき肉	150g
豚バラ肉	100g
帆立缶詰	50g
玉ねぎ	50g
焼売の皮	15枚
片栗粉	25g
<b>調味料</b>	
中華黄金比の素80g	

## 中華黄金比の素のみ

【作り方】

- ①豚バラ肉は粗みじん切りにする。玉葱はみじん切りにして片栗粉をまぶし付けておく。帆立缶詰は水分を切ってみじん切りにする。
- ②ボールに先ず豚ひき肉・豚バラ肉を入れ、中華黄金比の素を加えて良く練る。  
粘りが出てきたら、①の玉葱・帆立を加え混ぜる。
- ③焼売の皮で包み、10分程蒸す。