

【よくわかる点心と中国デザート】目次

つくる前に

焼き餃子

Basic

焼き餃子（嶋 典雄）

羽つき餃子に焼く

Variation

えび入り焼き餃子（嶋 典雄）

北京風棒餃子（孫 成順）

丸形焼き餃子（孫 成順）

水餃子

Basic

水餃子（孫 成順）

Variation

牛肉とセロリの水餃子（孫 成順）

ラムと大根の水餃子（孫 成順）

ゴルゴンゾーラチーズ入り 水餃子（市川友茂）

白身魚の水餃子（市川友茂）

焼売

Basic

焼売（嶋 典雄）

Variation

北京焼売（孫 成順）

おから焼売（嶋 典雄）

ホタテ焼売（嶋 典雄）

ホタテ貝柱入りしゅうまい（市川友茂）

薄焼き卵のしゅうまい（市川友茂）

小エビの花形しゅうまい（市川友茂）

蒸し餃子

Basic

エビ餃子（市川友茂）

Variation

かぼちゃの蒸し餃子（嶋 典雄）

竹の子蒸し餃子（嶋 典雄）

焼きなす風えび蒸し餃子

菜の花入り翡翠餃子（市川友茂）

鶏のとさか形蒸し餃子（市川友茂）

宮廷風蒸し餃子（孫 成順）

バオズ 包子

Basic

チンゲンサイ
青梗菜入り肉まん（市川友茂）

Variation

ミニ花巻、形と味いろいろ（市川友茂）

北京風蒸し饅頭と花巻、揚げ饅頭（孫 成順）

天津風ふんわり包子（孫 成順）

ラムとズッキーニ入りの煎り焼き饅頭（孫 成順）

野菜まんじゅう（嶋 典雄）

小籠包

Basic

小籠包（市川友茂）

Variation

えび煎り小籠包（嶋 典雄）

春巻

Basic

春巻（孫 成順）

Variation

- 黄ニラ入りエビ春巻（市川友茂）
- コンビーフとアスパラガス入りの細春巻（市川友茂）
- 揚げない春巻（ニラと卵の焼きもの）（孫 成順）
- 湯葉巻き揚げ（嶋 典雄）
- チャーシュー春巻（嶋 典雄）

雲吞

Basic

- 北京風雲吞（孫 成順）
市販の皮を使って包む

Variation

- 帽子形揚げ雲吞（市川友茂）
- 精進雲吞（孫 成順）
- 里芋入り揚げワンタン（嶋 典雄）
- 海の幸の雲吞（市川友茂）
- 玄米入りスープワンタン リゾット仕立て（嶋 典雄）

中国スイーツ

- マレーシア風カステラ（市川友茂）
- プーアル茶のデザート 焼きりんご添え（市川友茂）
- ジャスミンプリン（嶋 典雄）
- ココナッツ風味のアーモンドクッキー（市川友茂）
- ショウガプリン（嶋 典雄）
- キンカンゼリー（嶋 典雄）
- 胡麻団子（孫 成順）
- 杏仁豆腐（孫 成順）
- マンゴープリン（孫 成順）
- ナツメ餡とドライフルーツのデザート春巻（市川友茂）
- 白玉団子のお汁粉 キンモクセイ風味（市川友茂）
- ライチ紅茶のクレームブリュレ
- クルミの餡炊き（嶋 典雄）
- クルミのお汁粉（孫 成順）
- リンゴ餡がけ（孫 成順）
- カスタードまんじゅう（嶋 典雄）

わが店の基本のスープ / 副素材

中華食材・調味料リスト

自家製調味料&つけだれ