

国際交流員オギー通信

Сайн байна уу
サインパイノー!
(モンゴル語で「こんにちは」)

犬鳴ポーフ&えびじゃこのモンゴル風包み揚げ

問合先 自治振興課

今回は、平成29年に市職員の中で開催された「泉佐野産(もん)C級グルメレシピ」企画で優勝した「犬鳴ポーフ&えびじゃこのモンゴル風包み揚げ」のレシピを紹介します。C級の「C」とは、「Community(地域)、Country(地元の)、Comfort(くつろぎ)」の意味が込められています。使用している泉佐野産の食材は、犬鳴ポーフ、えびじゃこ、泉州玉ねぎ、松波キャベツです。

【材料(4人分)】

【餡】犬鳴ポーフ(ミンチ)…100g、えびじゃこ…からつきでおわん1杯分(むき身50g)、泉州玉ねぎ…1/2玉、松波キャベツ…1/4玉、調味料(a)…(酒…1/2カップ、みりん…大さじ1、砂糖…小さじ1、薄口醤油…大さじ1.5、水…適量)、調味料(b)…(醤油…大さじ1、塩…適量、酒…少々)

【生地(皮)】小麦粉…80g、卵…小1個、ぬるま湯…40cc、塩…少々

【揚げ油】サラダ油…適量

【作り方】

- えびじゃこを水洗いして鍋に入れ、調味料(a)を入れて沸騰後10分程度炊き、冷めたら皮をむく。(炊いた際のだし汁はおいでしておく)
- 玉ねぎはみじん切りにして犬鳴ポーフと調味料(b)を混ぜる。
- 生地(皮)を作る。小麦粉に卵とぬるま湯を混ぜた卵液を混ぜ、よく練る。生地がまとまり柔らかくなったら、ボウルに入れてラップして寝かせる。
- 生地を手のひらでのばして棒状にし、1枚分ずつの量に切ったものを麺棒で、丸くのばして皮をつくる。皮を作るときは、全体をやや厚めに伸ばし、周囲のみ薄くしておく。ひだの部分の面積を小さくすることで、より美味しく出来上がります。
- 皮の半分に餡をのせて半分に折り、餃子を包む要領で具が出ないように半月形に仕上げます。(破裂しないように中の空気をしっかり抜く事)
- 油の温度は170℃で、5分程揚げて表面がキツネ色になって浮かんできたら、ひっくり返し同じくキツネ色になったら完成。皮がパリッとして、犬鳴ポーフとえびじゃこの出し汁がきいた具がジューシーで、新鮮な組み合わせでとても美味しい。モンゴルの家庭料理で、大きな揚げ餃子を「ホーショール」といいます。みなさんもぜひ作ってみてください。



犬鳴ポーフ&えびじゃこ



揚げたてがおすす

オギー
国際交流員の

今月のモンゴル語

- Амттай (アムタイ)：美味しい
- Хоол (ホール)：料理
- Идэх (インデフ)：食べる

ジャンパーを7カ月前にクリーニングに出した。すぐに引き取ったが、でき上がりの状態を確認せずにクローゼットにしまい、先月着ようとしたら、ジッパーの布地が引きつっていて着られる状態ではなかった。クリーニング店に伝えると「6カ月も過ぎてから苦情を言われても、引き取った後の事故によるものかクリーニング時の処理の仕方の問題かどちらか分からない」と言われた。(70歳代)

【ワンツアドバイス】

●クリーニングによるトラブルは、複数の要素が重なって発生することもあるため原因の特定が難しく、時間が経つと解決がより難しくなります。クリーニングに出す時、受け取る時には、必ず衣類の

消費生活センターだより

見守りリー
相談受付
午前9時～
午後4時30分



相談はお早めに
センターへ!!
南海線「泉佐野」駅南
☎469-2240

クリーニング 受け渡し時には必ず
状態を確認しましょう!



▲イラスト：黒崎 玄

状態や処理方法を店舗側と一緒によく確認しましょう。

●「クリーニング事故賠償基準」を使用してトラブルの対処をする店舗もありますが、使用していない店舗もあります。利用する店舗のルールを確認しましょう。

●「クリーニング事故賠償基準」に基づき賠償される場合は、購入時からの経過月数などが勘案されるので、購入時の金額が戻ってくるわけではありません。

※「クリーニング事故賠償基準」は、Sマーク(「クリーニング業に関する標準営業約款」の登録店)、LDマーク(「クリーニング生活衛生同業組合の加盟店」)のある店舗が使用しています。

参考…(独)国民生活センター
「見守り新鮮情報 第476号」
困った時は、消費生活センターにご相談ください。