

雲吞（わんたん）調理編 2年6組11番兒玉叡翔

1

ひき肉とネギを混ぜた具を
雲吞の皮にのせる。具がはみ出な
いように注意する



2

一つずつ包む。水を皮の辺に塗り、
ノリのように貼る



3

折って具をすべて包みこむ



4

繰り返して、食べる分だけ包む



5

ゆでて、別に作っておいた
スープ椀によそって食べる



感想

最初は皮と具を包むのが難しかったけど慣れてくるとすぐできるようになった

チンジャオロース調理編 2年6組11番兒玉叡翔

1
まず肉を細切りにする



2
肉を切り終わったらピーマンも細切りにする



3
先に肉を炒めて



4
そのあとピーマンを入れる
(画像ではほかの野菜も入れている)



5
お皿に盛り付けて完成
(写真を撮り忘れたのでネットの画像)



感想
作るのはワンタンより簡単でした、
でも切るスピードは遅かったので
これからは早くできるようにしたいです