



2019年11月号は、18周年記念号として、特別定価で発行いたします。

18th Anniversary Special Issue

**18周年
特別記念号**

必要なのは
"お金じゃなくて
センス"です!

2019
特別定価
907YEN+税
www.leon.jp

11

お金の使い方にも
センスが必要です

続・スーパースターの
こなし方

あの人気グルメが
デートに使える!?

餃子はモテるの
お助けマン

「洒落てるね、素敵だね♥」って
本音で言われたい!

"スーパースターでモテるの
お助けマン"のトコロ

別冊付録

モテる **Golf LEON**
ゴルフオアシスの作り方
2019秋冬編

People who love
GYOZA
are always
the best people

“ウチ餃”

関係が深まったら…… おウチ餃子で惚れ直し大作戦!

餃子は外で食べるもの? いいえ、おウチデートにもすこぶる効力を発揮する優れモノなんです。
だけど準備が大変? いいえ、用意するものは市販の餃子とシャンパンの最低限だけでもOK!
さらに女性のココロを掴む焼き方の裏ワザと味変が楽しい特製タレレシピもこっそり伝授します。

お助けレシピ
168方

4000 Chinese Restaurant シェフ

菰田欣也さん Kinya Komoda

1968年東京生まれ。火鍋専門店「ファイヤーホール4000」
[4000 Chinese Restaurant] オーナーシェフ。
辛くてスパイシーな四川料理はもちろん、定番中華料理の
技術にも定評があり、テレビにも多数出演中。

Technique

—— (おウチ餃子テク) 01 ——

失敗しない焼き方で惚れ直し!

「焼き餃子というから誤解されがちですが、餃子の調理は
9割が「蒸し」なんです!」と菰田シェフ。ここでは一般的な冷凍餃子を
どう焼くか、中華の達人が魅せた驚きの技とは?

"始め蒸し焼き、後アブラ"が鉄則!

フッ素樹脂加工した鍋に餃子をのせ、火をつけると同時に餃子
の半分が浸かるくらいのお湯を入れ、中火でフタをして加熱。
白い湯気が出なくなったら蒸し上がったサインなので、鍋を軽
く回して、餃子の底についた水分を飛ばします。そこへサラダ
油を鍋肌からひと回しかけてカリッと焼き目を付けたらOK!

Technique

—— (おウチ餃子テク) 02 ——

自家製の絶品タレで惚れ直し!

酢醤油にラー油数滴……では、どんな餃子も同じ味に
なってしまうから勿体ない。ここはオリジナルなタレを
数種用意して、餃子の個性と味変を楽しむべし!

① ピリ辛味噌ダレ

豆板醤の辛さの奥にトロリとした甜麺醤の甘みを感じる味噌ダ
レ。野菜少なめで肉気の多い餃子や、ラム餃子など、味わい
のしっかりした餃子に好相性。レシピ/果酢大さじ2、醤油大
さじ1、おろし生姜小さじ1、豆板醤小さじ1、甜麺醤小さじ1

② リンゴ酢でさっぱりダレ

ツンとこないリンゴ酢は、どんな餃子も柔らかな酸味で包み込
む。キャベツ、ニラ、白菜など野菜系餃子に万全のペアリング。
レシピ/リンゴ酢大さじ2、ゴマ油小さじ1、砂糖小さじ3分の
1、塩小さじ4分の1、コショウ少々、ワサビ小さじ2分の1

③ 和風おろしダレ

ハンバーグに和風ソースが合うのだから、餃子に合わないわけ
がない。日本人の魂に訴えかける、焼き肉におろし、とろろ醤油と

Renewal Open

LUIGI BORRELLI

TOKYO

3-15-9 KITAAOYAMA MINATO-KU TOKYO
TEL.03-6419-7330

www.luigiborrelli.jp

