



Gyoza Ayam



superadmin

Gyoza Ayam dengan kulit tipis dan lembut serta isian daging ayam cincang yang gurih dan juicy. Bagian bawahnya dimasak hingga kecokelatan dan renyah, sementara bagian atasnya tetap lembut, menciptakan perpaduan tekstur yang bikin nagih di setiap gigitan.

Bahan-Bahan

 30-35 PCS

Bahan adonan

- 1 sdm - cuka hitam
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdt - gula pasir
- 1 sdt - wijen panggang
- ½ sdm - minyak wijen
- 2 sdt - cabai bubuk
- ½ sdm - minyak

Bahan isian

- 120 gr - kol
- 50 gr - kucai
- 200 gr - paha ayam giling
- 1 siung - bawang putih
- 1 cm - jahe
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdt - minyak wijen
- ½ sdt - garam
- 2 sdt - gula pasir
- 1/8 sdt - merica
- 2 sdm - air
- 1 sdm - minyak

Bahan kulit gyoza

- 200 gr - tepung terigu protein sedang
- 1 sdt - garam
- 100 ml - air mendidih

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk campurkan tepung terigu, garam dan air mendidih, aduk dengan sumpit kemudian uleni hingga menyatu. Istirahatkan minimal 2 jam
2. Pipihkan adonan kulit kemudian cetak bulat dengan diameter 8 cm
3. Iris kucai kemudian rebus kol selama 2-3 menit, tiriskan dan cincang
4. Di dalam mangkuk masukkan ayam giling, bawang putih parut, jahe parut, garam, gula pasir, merica, kecap asin, saus tiram, minyak wijen, kol dan kucai, aduk rata kemudian tambahkan air dan minyak, aduk rata
5. Siapkan kulit gyoza, isi dengan isian sekitar 12-15 gram. Oles pinggiran kulit dengan air kemudian lipat 5-6 lipatan
6. Lapisi bagian bawah gyoza dengan maizena sebelum dimasukkan ke dalam freezer
7. Panaskan minyak, susun gyoza dan tambahkan air, tutup wajan kemudian masak di api kecil hingga matang dan kecokelatan
8. Panaskan minyak dan minyak wijen kemudian siram ke dalam cabai bubuk
9. Di dalam mangkuk, campurkan kecap asin, cuka hitam dan gula pasir, aduk hingga gula larut kemudian masukkan wijen panggang, aduk rata
10. Gyoza siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/119-gyoza-ayam>