

酱香浓郁的猪肉粉条包子,这么做倍儿香,玩儿似的吃3个没过瘾



北方人特别爱吃面食,尤其是包子、饺子这种带馅的,好吃又省事。今天分享的这款包子馅,酱香浓郁,不知不觉玩儿似的就吃掉3个,抹抹嘴,还想吃,算了,控制一下吧!

粉条的常见吃法多为炖菜、炖肉,其实把它做进馅里也好吃。就是这粉条滑溜溜地包起来不太容易,但其实还是有窍门的,一会儿您注意看。

加了粉条的馅料不宜用生肉,试想一下,生肉煮熟后都成一团了,那就看不到根根分明且有跳动感的粉条了。因此要用炒熟的肉馅,还得多放点酱油,才好吃。

---【酱香猪肉圆白菜粉条包子】---

【面皮】中筋面粉600克,干酵母6克,室温凉水350克

【馅料】猪肉馅300克,圆白菜大半个,胡萝卜1根,山药粉条1碗,盐1克,酱油40克,黄豆酱2大勺,油30克

【制作】

1. 中筋面粉、干酵母、室温凉水同入盆;先用筷子搅拌成絮状,再揉成不软不硬的面团,盖上盖子发酵;

2. 来做馅料:猪肉馅、圆白菜、胡萝卜、粉条;用量比例不固定,按自己喜欢的口味调整;

3. 粉条剪成2-4厘米长,用凉水泡软再用;胡萝卜用擦丝器擦成短的细丝;圆白菜先切细丝,再改刀切碎粒,不大于1公分即可;圆白菜碎入盆,放1点点盐拌匀,静置到拌馅前;

4. 凉锅凉油,肉馅入锅,用铲子划散,多倒点酱油,再放20-30克的黄豆酱,去腥、上色、调味、增鲜;翻炒均匀;

5. 酱油和黄豆酱的用量较大,无需放盐;要多留一些酱汁,供粉条吸收;

6. 胡萝卜丝入锅,翻炒一分钟,关火;

7. 趁热把泡软的粉条入锅,翻拌几下充分吸味上色,粉条受热马上就变软了;

8. 用纱布包裹圆白菜碎,挤掉多余的汁

水;

9. 和肉末粉条充分拌匀;

10. 面团是原来的2-3倍,放在案板上,稍用力揉3分钟,面团细致柔软;

11. 搓长条,切大小均匀的剂子,撒面粉,擀成中间稍厚、边缘略薄的圆皮;

12. 适量馅料放在圆皮上,尽量多放,熟了就没有这么鼓了;

13. 包成包子;

14. 码放在铺了屉布的蒸锅里,盖上盖子,二次发酵20-30分钟,根据室温调整时间,包子接近2倍大时就开始大火蒸;

15. 上汽后蒸12分钟即可,焖3分钟出锅。

【小提示】

1. 酱油和黄豆酱都是咸鲜的,所以不要再放盐了;

2. 圆白菜大致切碎就可以,有颗粒感才好吃,杀不杀水也可随意,因为菜汁没有大白菜那么多,被粉条吸收后馅料更加腻乎。

快来尝这道圣诞味的新鲜菜,凉拌麻辣真鳕北极贝,脆嫩香弹绝绝子

圣诞节马上到了,中西文化的融合也使我们不由自主地喜欢上这个热闹的日子,无关宗教和信仰,只单单喜欢寒冷天气里那叮咚作响的挂件撞击声、欢快的音乐声,以及红绿相间的各种小饰品,还有,一切好吃的!

年底了,总想借某些机会放松一下,这个理由说得过去。

一提到圣诞美食,浮现在脑海中的画面可能还是那些传统西餐,烤火鸡、比萨、派,什么的吧,这些对于我们只能算个零食、点心,好吃有滋味还得说是咱们中餐。

应应景,我来个中餐合璧的圣诞美食——凉拌麻辣真鳕北极贝。这道凉菜兼顾营养和美味。从食材上看,中外结合;从造型上,我整了个简单的圣诞花环。口感是极好的!连我那“有嘛吃嘛”、对食物一向不挑剔的老妈都赞不绝口。

---【凉拌麻辣真鳕北极贝】---

【材料】北极真鳕3块,北极贝8个,莴笋1根,黄瓜1根,胡萝卜1根,大蒜5瓣,生抽30克,米醋30克,白糖5克,盐1克,麻辣红油20克

【制作】

1. 北极真鳕和北极贝提前从冷冻室取出,室温下解冻后使用;

2. 莴笋、黄瓜、胡萝卜准备好;

3. 莴笋和胡萝卜刮皮,冲洗干净;黄瓜表皮用盐轻轻搓揉,冲洗干净;

4. 莴笋用擦丝器擦粗丝;

5. 黄瓜擦粗丝,中间易出汁的芯就不要擦进来了;

6. 胡萝卜也是生吃,所以可根据个人的喜欢擦粗丝或者细丝;

7. 大蒜剁碎;

8. 加生抽、米醋、白糖、盐同拌;因为有醋的介入,即使腌的时间稍长一会儿,食材也是脆脆的;

9. 真鳕鱼腹内的黑腹用刀刮掉,入盘、入开水蒸锅,蒸5分钟出锅,晾至手温;

10. 蒸鱼时处理一下北极贝:北极贝是经过清理后煮熟后速冻的,可直接食用;也可再清理一下,即用刀刃将贝一分两半,刮掉上面粘稠的物质;

11. 想要北极贝口感鲜嫩,用纯净水冲洗干净即可食用;想吃口感稍韧的,可入开水焯烫5秒捞出,千万不要久煮;

12. 晾至温热的鱼肉用餐叉分小块,鱼刺可轻松去掉;

13. 在拌菜中倒入适量麻辣红油,买的成品或者自制的均可;

14. 拌匀后将菜夹入到一张大盘子里,围成一个圣诞花环状;

15. 将真鳕鱼块和北极贝倒在腌料汁里,浸泡3分钟;

16. 真鳕鱼块和北极贝错落有致地码放在菜料上,再撒少许青蒜末增色添香,剩下的腌料汁倒在盘中即可食用。

【小提示】

1. 蔬菜的种类及用量、调味料用量可根据口味调整;所用的三种食材都是生食,没有经过焯水;

2. 一次食用完,口感脆嫩,营养不流失。



6-119 **绝对新鲜美味专业寿司料理**

各类寿司拼盘
海鲜乌冬面
日式鸡套餐
鳗鱼饭套餐
牛肉刀削麵
生鱼片
招牌龍卷
珍珠奶茶
咖啡、冷(热)飲

地址:15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

稻寿司

Inari Sushi

电话:301-315-8818

每晚6:30後 **特價**

营业时间:9:30am -8:30 pm

扫码入稻寿司群

Gift Certificate

凡购买礼品卷\$100以上有10%优惠

10% off on purchases above \$100

6-101 **Great American Buffet**

Large Variety of American Cuisine Elegant and Upscale

美味经典 丰富特色 品味繁多 贵宾赞许 环境优雅 绝佳选择

新店隆重开业

8365 SUDLEY ROAD
MANASSAS, VA 20109
703-369-6791

经典丰富美国大型连锁自助餐厅

百种正宗美式佳肴 烧烤 牛排 海鲜

丰富健康沙拉吧
精美甜点

生日聚会 大型团体
周末丰富多彩的早餐

周一至周四 11 AM - 9 PM
周五 11 AM - 10 PM
周六 9 AM - 10 PM 节假日照常营业
周日 9 AM - 9 PM (圣诞节除外)

COUPON

15% off

65岁老人额外10% off