

3道花式面食,生煎包、冰花煎饺、大虾锅贴,省事好吃一次就学会



面食的做法多种多样,今天给大家推荐3道面食,吃着特别香,做起来省事的花式面食,喜欢的小伙伴,不妨一起动手试试吧!

---【鸡蛋虾皮韭菜包子】---

今天我跟大家分享快手包子的做法,无需提前揉面和长时间等待,归了包堆30分钟连做带吃都完成了,包子又暄又软,一日三餐皆可吃。

【材料】中筋面粉150克,干酵母2克,面粉用水85克,无铝双效泡打粉1.5克,鸡蛋2个,虾皮1碟,韭菜1把,植物油20克,盐1克,生煎包用水半杯

【制作】

1. 中筋面粉、高活性干酵母、无铝双效泡打粉同入盆中;
2. 将粉类混合均匀,加入凉水搅拌成絮状,揉成光滑的面团,盖上盖子饧10分钟左右;
3. 鸡蛋、虾皮、韭菜准备好;
4. 炒锅加热倒20克油,将打散的鸡蛋液倒入锅中,打成碎块,关火,虾皮入锅,用余温加热;
5. 韭菜切碎末;
6. 鸡蛋温热状态时,将韭菜末入锅混合均匀;虾皮自带咸味,所以盐酌情添加;
7. 面板铺粉,面团揉2分钟,搓成长条,切10个大小均匀的剂子;
8. 将剂子擀成中间稍厚、边缘略薄的圆皮;
9. 取适量馅料放在圆皮上;
10. 按自己的手法包成包子;

11. 包子包好并码放在煎锅里,淋少许油,大火加热;
12. 包子底部形成一层焦黄硬底时,倒半杯水;
13. 盖上盖子,中火加热3分钟;
14. 打开锅盖,散散热气,即可出锅。

---【玉米面冰花煎饺】---

来一锅冰花煎饺,酥脆的饺子底,再配上鲜香的馅料,煎了两锅,家人全都吃光了,都夸这煎饺既有颜值又有内涵!

【材料】玉米面饺子粉250克,温水170克,韭菜1把,豆腐1小块,鸡蛋两个,盐,白胡椒粉,冰花用面粉15克左右,凉水半碗(约150克)

制作过程:

1. 饺子粉和50度左右的温水揉成面团,饧30分钟左右;
2. 韭菜切碎,豆腐用手抓碎,鸡蛋放入碗中打散;
3. 锅中加油加热,豆腐倒进锅中翻炒;
4. 将鸡蛋倒入锅中翻炒;
5. 加盐和香葱、白胡椒粉,混合均匀后,关火;
6. 晾凉后将韭菜混合;
7. 玉米面团擀圆皮,放上馅料包成小饺子,饺子就直接码放在不粘煎锅中,无需放油;
8. 开小火,在煎锅里淋入适量油;
9. 调一碗面粉汁做冰花用:两大勺面粉约15克,凉水量约为150克;
10. 待饺子底部定型后,将面粉汁均匀倒入锅中,转小火,盖上盖子焗5分钟左右;

---【猪肉大虾锅贴】---

锅贴是类似于煎饺的一种带馅面食,今天这锅猪肉大虾锅贴,用上下能加热的电饼铛,只刷一点油,很快就出锅了,香喷喷,倍儿棒!

【面皮】中筋面粉200克,室温凉水130克

【馅料】猪肉120克,大虾200克,小葱5棵,生抽30克,盐适量,凉水适量

【制作】

1. 大虾冲洗干净,去壳、去头尾,挑出虾线;
2. 虾肉冲洗干净沥水;
3. 中筋面粉和室温凉水同入盆中;
4. 搅拌成絮状,揉成较光滑的面团,饧面20分钟;
5. 肉馅中略带一点儿肥肉,小葱洗净切末;
6. 肉馅中倒适量生抽、盐、适量凉水,搅拌成肉糊状,再拌入葱末;
7. 面团揉光滑,搓成长条、剂子、擀成圆皮;
8. 取馅料放在圆皮中间,摆上一条虾肉,尾巴露出面皮;
9. 面皮收拢,捏严,虾头尾两端的面皮不捏严;
10. 包好的锅贴码放在电饼铛里,淋上适量植物油,大火加热;
11. 合上盖子,盖子是可加热的烤盘,上下加热成熟更快,而且不用翻面;
12. 中途淋水增加湿度,直到汤汁耗干、上下锅贴出现焦黄色,底部形成脆壳出锅。

特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 松椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

COUPON
10% off
只限堂吃
截止4/30/2022

南京饭店 NANJING BISTRO

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

港式点心

首推

拿手菜

汉宫 CHINA GARDEN RESTAURANT

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区

最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com
10955 Fairfax Blvd, Suite 108
Fairfax VA 22030

燕子螺蛳粉

Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味,燕子翩然带来

电话: 301-777-8888 / 410-299-2137

*** DC, MD, VA 各地都可送餐!
Email: Yanziluosifen@gmail.com

门店已经试营业啦!

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

*本店新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。
*外卖平台点餐: Chowbus, HungryPanda, Grubhub