

死面饼怎么做才不干硬？掌握好“和面方法”，凉了也柔软好吃

关于面食，无论在北方还是在南方，都能看到它的身影，比如小笼包、豆沙包、花卷、葱油饼、馅饼、煎饼、酱香饼等等，深受人们的喜爱，不知道你最喜欢吃哪种面食呢？

饼是面食里的一大类，像公婆饼、鸡蛋灌饼、葱花饼、煎饼……各式各样的饼都非常好吃，不过它们大致可以分成两类，一种是发面饼，一种是死面饼。

有人可能会说发面饼最好吃，柔软好嚼，也好消化，其实对于真正爱吃饼的人来说，死面饼才最好吃，它不仅柔软还富有筋道，越吃越香。

如果你经常做不好死面饼，那肯定是还没掌握好正确方法，好吃的死面饼，放凉后也很柔软不发硬。

死面饼怎么做才不干硬？掌握好“和面方法”，凉了也柔软好吃！教你做“死面饼”的方法，从和面到烙饼，步骤详细，软而不硬，快来看看吧。

死面饼不需要加酵母粉，更不需要加小

苏打、泡打粉之类的东西，只需要用水，那么想要做出柔软好吃的死面饼，水的温度和多少就很重要了。

首先和面的时候，要准备好刚烧开的水。和面时，给面粉分成两部分，一部分倒入开水搅拌，变成面疙瘩后，再给另一部分倒入凉水，搅拌均匀成絮后，用筷子将所有面絮搅拌在一起，不烫手后揉成面团。

注意和面时要用到开水和凉水，具体加多少，根据实际情况而定，面团要柔软不粘手，如果太硬太湿都不太合适。

其次面团揉好后，不要立即做饼，而是要先盖起来醒十分钟，时间到后再反复揉搓，变成十分光滑的面团，然后再盖起来醒面，至少半个小时。

经过醒面后，做饼时更容易，做好后口感更好。

另外烙饼的时候需要注意，放入饼胚前要给锅预热，等烙饼的时候要时不时去转动和翻面，均匀受热后做出来的饼更好吃。如

果用电饼铛的话，饼胚上面要刷油，盖上盖子后不要焖太久，要多翻面避免饼的水分流失变干。

家常烙饼的做法：

适量面粉倒进盆内，划分成两部分，一部分加开水，分次去加并搅拌，另一部分加凉水，也是分次去加并搅拌，处理好后揉成面团，然后盖起来醒十分钟，醒好后揉搓一会儿，变光滑后继续醒面。

碗中倒入一勺面粉和少许盐、五香粉，加食用油搅拌均匀成糊状，这是做好的油酥，起到分层增香的效果。

面团醒了半个小时后，直接取出来搓成长条，面团太多的话切成两个或者三个剂子，面团少的话就不分剂子了。

按扁后擀成薄薄一层，抹上一层油酥，处理好后从一端卷起，卷好后再左右拧，然后按扁。

静置五分钟，平底锅加油，烧到温热时调小火，把饼胚擀好放进锅内，烙半分钟后



翻面，并时不时转动烙饼。

烙到两面金黄后，烙饼就做好了，软而不硬，还带有香味。

关于死面饼的做法，你学会了吗？其实挺简单的，掌握好和面的方法，多做几次就好了，今后还可以举一反三，做出不同的烙饼，比如韭菜馅饼、牛肉千层饼。快动手制作吧。

天气越冷，越要吃这4道菜，有肉有菜，营养解馋，全家老小都爱吃

天气转凉了，多吃热乎的饭菜，暖身又暖胃。天气越冷，越要吃这4道菜，有肉有菜，营养解馋，全家老小都爱吃！快来看看这几道菜的做法，学会了给家人安排上，吃完浑身暖和，舒服过秋天，为入冬打基础。

一、白菜豆腐炖五花肉

制作步骤：

白菜掰成一片一片，清洗干净后切成大块，我有时候也喜欢直接用手掰。

豆腐冲洗后切成小块待用。粉条加水温水泡一会儿。五花肉冲洗后切成薄片待用。

锅内加油，烧热后倒入五花肉，小火煸出油脂，再放入葱姜蒜，炒出香味。

然后淋一小勺料酒快速翻炒，再加生抽、红烧酱油翻炒均匀。

接着倒入白菜继续翻炒，炒到白菜打蔫后，倒入适量清水，再放入粉条和豆腐，粉条

太长的话，最好用厨房剪刀剪短点。

煮开后调小火，盖好盖子炖煮，炖到粉条、白菜变软。最后加盐、鸡精调味，再大火收一下汁就好了。

二、胡萝卜土豆炖鸡块

制作步骤：

鸡剁成小块，多清洗几遍，洗干净后控水。然后将鸡块倒进锅内，加适量清水和料酒，煮出浮沫撇净。

鸡块捞出后控水，土豆、胡萝卜去皮洗净，切成小块待用。姜片、葱切段待用。

锅内加油，烧热后倒入鸡块翻炒，再倒入盐、白糖、生抽、蚝油、黄豆酱翻炒均匀。

加适量水，放入姜片、葱段，开大火煮开，再调小火熬煮。

煮到鸡块八九成熟的时候，倒入土豆、胡萝卜，继续小火炖煮，煮到食材全部熟透，最后收汁即可。

三、西红柿炖牛腩

制作步骤：

牛腩切成两块，放进水中浸泡半个小时，时间到后换水洗几遍，然后放进锅内，加水煮出血沫。

撇干净后，取出牛腩放一会儿。西红柿洗净，顶部划十字刀，放进开水中烫一分钟，再将外皮去掉，切成小块。牛腩也切成小块。

锅内加油，烧热后放入姜蒜、八角、香叶翻炒，再倒入番茄酱，小火翻炒几下。

然后倒入西红柿继续炒，炒软后加盐、白糖、胡椒粉混合均匀，将八角、香叶、葱姜去掉。

倒入牛腩块和清水，大火煮开，再调小火继续炖煮，直到牛肉软烂好嚼的程度。

最后加盐大火收汁变浓稠，这道菜就做好了，出锅后撒点葱花或者香菜即可食用。

四、萝卜豆腐炖鱼汤

买一条活蹦乱跳的鱼，让老板帮忙杀一下，带回家后把鱼鳞、鱼鳞、黑膜再处理干净，然后冲洗掉血水。

处理好后加葱姜水、盐抹匀，腌制五分钟。白萝卜去皮洗净，切成小块待用。豆腐切块待用。

腌制后冲洗一下，控水后擦干，热锅凉油放入鱼煎制，煎到两面金黄。

再放入姜片煎一会儿，煎出香味后加水，大火煮开。

接着放入萝卜、豆腐、盐，继续大火煮，再次煮开后转小火，炖到萝卜熟透，最后撒点葱花即可食用。

以上四道菜吃起来很暖和，天气转凉了要记得吃，为身体提供营养和能量，秋冬少生病，快行动起来吧。

大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府唯一一家可以品尝到三种美食

6-123

北京烤鸭

韩式烤肉

中式火锅

上百种美味任您选择

北京大烤鸭 韩国烤肉 中式火锅

电话：**301.208.6868**

周日~周四 12pm~10:0pm / 周五~周六 12pm~11:0pm

地址：24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)

\$35

热卖 招牌北京大烤鸭

需点单其他菜品超过\$20
不包含中午套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过四位需要订位

CHINA GARDEN RESTAURANT

漢宮

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，燕子翩然提来

电话：**301-777-8888/410-299-2137**

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

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