

素饺子馅有哪些

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1677788758119031.html>

范文网，为你加油喝彩！

元宵节习俗-和你在一起电影

自律 0

2023年3月3日发(作者：滕王阁位于)

素饺子馅做法

素饺子馅做法大全

饺子馅是组成饺子的一个重要元素，所谓素饺子，要的便是一个

素字。素饺子的做法大全也有很多，素饺子就是菜加料，主要是自己

喜欢什么，做就可以了。下面我们一起来了解素饺子馅做法大全吧！

素饺子馅做法大全

做法一：白菜馅

食材：面粉、澄面、肉馅、白菜、葱、姜、盐、味精、白糖、胡

椒粉、香油。

步骤：

1、取面粉加入少许澄面拌匀，加少许盐，用60度左右的温水调

开，和成面团醒发片刻备用；

2、猪肉末中加入少许水、盐、味精、白糖、胡椒粉、料酒、葱姜

末搅拌均匀，加入挤干水分的白菜末、香油、食用油拌匀制成馅备用；

3、将面团取出包入馅制成不同形状的饺子即可。

做法二：萝卜馅

食材：萝卜、水发香菇、豆腐干、鸡蛋、葱末、精盐、胡椒粉、白糖、味精、香油、精炼油。

步骤：

1、萝卜洗净，切为细末，用精盐腌渍后，挤干水分；水发香菇、

豆腐干均切细粒；鸡蛋磕入碗中，加精盐搅匀成蛋液。

2、炒锅置火上，放入精炼油烧热，倒入鸡蛋液摊匀煎熟，起锅晾

凉后剁碎，加入萝卜、水发香菇粒、豆腐干粒和匀。

3、再加入葱末、精盐、胡椒粉、白糖、味精、香油等拌匀，即成。

注：素饺子馅的做法大同小异，只要大家掌握了上述两种方法，

便可以将萝卜、白菜替换成韭菜、芹菜。

白菜猪肉饺子馅做法大全

做法一：

食材准备：猪瘦肉、白菜、葱、食用油、调味品

制作步骤：

- 1、把白菜切碎，加盐腌制5分钟，随后加入凉水，浸泡约2分钟。
- 2、将白菜捞出，沥干水分，放入盆中备用。
- 3、将猪肉剁碎，葱切碎备用。
- 4、将猪肉、葱末、白菜放一起，加入调料搅拌均匀即可。

做法二：

食材准备：猪肉、葱姜、大白菜、鸡蛋、调味品

制作步骤：

- 1、将猪肉洗净剁碎，葱、姜洗净剁茸备用。
- 2、将大白菜洗净切碎，随后用油拌匀。
- 3、将肉馅、葱花、姜末倒入白菜碎里，再打入鸡蛋，顺时针方向
匀速搅拌。
- 4、馅料起胶时，倒入料酒、盐、香油拌匀即可。

做法三：

食材准备：白菜、猪肉、海米、葱姜、调味品

制作步骤：

- 1、白菜洗净切碎，加少许盐并搅拌均匀，随后放置一旁沥干水分。

- 2、将海米用开水浸泡15分钟，然后洗净切碎备用。
- 3、猪肉洗净后切丁，剁成肉末；葱、姜洗净切末备用。
- 4、在肉末中加入葱姜末、料酒、酱油、白胡椒粉、香油、糖、盐
并搅拌。

更多作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发