

油饼的做法大全

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/1677890467132957.html>

范文网，为你加油喝彩！

9宫格图片-孤单的句子



2023年3月4日发(作者：公务用车管理规定)

南瓜发面葱油饼的做法（早餐菜谱

做法：

1：南瓜一块，面粉300克，酵母3克。做了三个海碗大

小的。南瓜隔水蒸熟（或微波叮熟）蒸更好些，有出点水不

用另加水了。将叮好的南瓜要晾凉使用，冬天的话可以温热的用。

2：酵母放入面粉，将南瓜连泥带水一起放入，

3：用筷子搅搅，面都裹入南瓜后，用手活成光滑面团，

盖上醒发20分钟左右

4：发面葱油饼所有材料：面团，油（葱油），盐，葱。

1：葱的葱头部分用刀拍扁拍烂一下(拍烂是因为葱头大会

把面皮顶破,不然有的葱油饼看着就破破烂烂的)

2：把面团擀成长方片或圆形都可以，先倒点油，不用手

抹也不用刷子，就是拎起面片的一个角盖在油上滑动几下，

然后换另一个角，所有面皮处都均匀地抹到油就可以。

3：均匀撒盐，撒葱花。

4：卷成长条

这里有两种卷法：

上面两副是普通盘起，这里有点细节说下：以前有朋友跟我做那个不发面芝麻糖油饼的时候

把两头都折在了中间位置，拍照出来我看到中间一块是没有馅的，面疙瘩一坨，我图上可以看到

应该是最后的那头只要稍微压进饼底就可以了，这样尾巴就在边上不会跟另一头重叠而出现中间

没馅的面团哈。

下面两副是把卷好的面条像拧麻花一样拧了以下再盘起的。这样无他就是玩且饼面多点纹路，切面层

次会更细点。

1：然后稍微擀平，这是底面，看那个尾巴在旁边。

做好的饼最好再醒发十到十五分钟的样子，要盖上湿纱

布或放锅里盖上锅盖防止表面干掉。

2：锅里放少许油，一面先烙一分钟发黄后，翻面

3：加两小勺水（就是平时喝汤的勺子，别多了）后，

4：盖上盖子焖两分钟水干面黄了。然后再翻面一分

钟的样子就好了。全程两圈小火。

油饼的做法（早餐菜谱）

- 1.面粉两碗。
- 2.浇上开水，用筷子搅匀。
- 3.少加点凉水，活成面团，面盆盖上盖子放在一旁饧十五分钟。
- 4.饧好的面团分成五等分。
- 5.取一个面团擀成薄片，上面抹上油和盐。
- 6.像折扇子一样把面片折好。
- 7.首尾相连成一圆团，摁扁，擀成饼。
- 8.锅里抹上油，然后把饼下到锅里两面煎黄。

烫面的饼吃起来甜滋滋的，这是什么道理呢，我怀疑是开水促进了面粉中淀粉的水解，烫面烙出来的饼微微半透明而且很筋斗，别有一番风味哦。

全麦面韭菜盒子的做法（早餐菜谱）

全麦面韭菜盒子

材料：韭菜虾皮粉条鸡蛋木耳全麦面粉

标准粉

调料：盐五香粉芝麻油植物油料酒

做法：

1、标准粉和全麦粉一起放进盆里，加适量水，

和成柔软的面团，盖上保鲜膜略醒片刻。

2、鸡蛋打成蛋液，加一点料酒，调匀。锅里放

适量油，热后下蛋液，一边用筷子迅速搅拌成小碎

块，炒好后盛出。

3、粉条用温水泡软，切成碎末，虾皮洗净挤干水，木耳提前泡发，切成碎末。韭菜择洗干

净后晾干，切成碎末。把切好的粉条和木耳、虾皮在炒鸡蛋的锅中略微炒一下，这样味道更好。

炒好后和鸡蛋一起放在容器里拌匀。放凉后再加入切好的韭菜，先加适量芝麻油拌匀，然后再放

盐和五香粉调味，这样韭菜不易出水。

4、面团分成等大的剂子，擀成圆形面皮，像包饺子一样包入馅料，压紧边缘成半月形的扁

平饺子即可，为了好看，也为了严实，可以将周围捏成花边。

5、平底锅烧热后放入包好的盒子，盖上盖，小火干烙，一面烙黄后再翻面，两面金黄即可

出锅。

葱花火腿发面饼的做法（早餐菜谱

原料：面粉、酵母、鸡蛋、火腿、小葱、盐、黑花椒粒

过程：

- 1、酵母用温水稀释，静置三分钟；
- 2、打入鸡蛋，搅匀；
- 3、一点点添加面粉，一边添加一边搅拌；
- 4、添加一点点盐，继续沿一个方向搅动，最终把面粉搅成稠一点的稀糊状；
- 5、盖上保鲜膜放在温暖处饧发；
- 6、至面糊表面产生许多气泡时取出；
- 7、平底锅抹油，用橡皮刮刀把所有的面稀刮入锅中，自然摊平；
- 8、撒上一层葱花；
- 9、铺上一层火腿肠；
- 10、撒上一层黑胡椒粒；
- 11、盖上盖子静置1020分钟；
- 12、开小火，慢煎；
- 13、至底面金黄，翻面，继续小火煎另一面；
- 14、双面煎至金黄，敲打饼身砰砰作响，即可出锅。

韭菜鸡蛋灌饼的做法(早餐菜谱)

主料：面粉100克鸡蛋2个韭菜5根

虾米一勺

调料：盐适量花椒粉适量

做法：1、将面粉加50克清水和成面

团，饧10分钟

2、将鸡蛋打入碗中，放入切成细末的

韭菜和虾米，盐，花椒粉，再放半小勺水

（放水鸡蛋更嫩）搅匀

3、找一个带一点深度的大圆盘，将面

团分成两份，分别擀成比饺子皮稍厚一点

点的能盖住盘子的大圆皮

4、将两张圆皮分别盖在盘子上，将多

余的面皮顺着盘边用剪刀剪下来，这样做

出来的饼更漂亮。

5、将其中一张剪好的面皮盖在盘子

上，将蛋液倒入盘子中，再盖上另外一张面皮

6、将两张面皮的边捏紧，然后再用手将捏紧的地方再锁上花边，这样烙饼的时候蛋液就不会流出来了

7、平锅放少许油铺匀，将做好的饼用双手托着放入锅中，用手轻轻按按饼的表面，使蛋液均匀铺满饼内

8、烙至饼中间鼓起，蛋液不再流动时翻面，中小火将两面都煎成金黄色

9、烙好的饼用对角的方法切成8块即可

贴心叮嘱：面团还可以用发面的或者烫面的，每种都很好吃，我们可以用平时包饺子蒸馒头

蒸饺剩下的面团来做，里面的蛋液里可以不放韭菜，选择个人喜欢的譬如香葱、火腿、芹菜、胡萝卜等

分享一个小妙招：平时我们剩下的面团，无论是凉水面团、汤面面团、还是发面面团都可以

将它放在保鲜袋中，用擀面杖隔着保鲜袋擀成饼状，放入冰箱中冷冻保存，薄而平整的面团非常节约冰箱的空间。用的时候拿出来，一会就会化开，和冷冻前一样好用。

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