

莲菜的做法

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/1678141355168479.html>

范文网，为你加油喝彩！

解放思想大讨论心得体会-怎样查找对方手机位置

企业文化展板

企业励志标语挂画系列



创意性激励挂画，适合于企业办公室、会议室、走廊过道，
能有效的宣传企业积极向上的文化氛围，此套挂画也适用于
学校教室，起到激励学生的作用

编号：6738399 红动中国 (www.redocn.com) redocn_0056

2023年3月7日发(作者：牛油果虾仁沙拉)

莲菜素饺子馅做法大全

饺子是很多人最爱，饺子的种类比较多，而且在吃饺子上，都是

可以根据自己的喜爱为主，不过对饺子制作上，也是要对它的制作方

法，进行很好的了解，这样对制作的时候，才会知道该选择什么样的

方法最佳，那莲菜饺子馅的做法如何呢，这样的饺子馅是很多人最爱。

下面就由店铺为大家整理的莲菜素饺子馅做法大全，欢迎阅读。

莲菜饺子馅的做法1：

原料：肥肉、瘦肉、大葱、生姜、莲菜(藕)、面粉。

做法：

和面：

1、凉水加入面粉中，一点一点的加，用手将面粉打成雪花装的絮

絮；

2、然后将面粉絮絮揉成一团；

3、盖湿布醒上半个小时后，揉光滑。

打水馅：

1、把肥瘦肉分开处理，瘦肉剁蓉，肥肉切小粒；

- 2、然后将两着混合，顺一个方向搅均匀;
- 3、肉馅中加水(大概比例是，500克肉馅需要加200克-300克水，
做的时候根据自己的喜好增减吧)，每加一次均用力朝一个方向搅打;
- 4、将切碎的葱、姜、莲菜碎放入打好的馅中，加适量盐、鸡精搅
拌均匀;
- 5、加入炸好的花椒油和香油继续朝一个方向搅拌均匀。这样打出
的饺子馅口感很好。

酸汤水饺

在西安，酸汤水饺很有地方特色哦，在街上走走，就算看不到也
闻的到!

调制酸汤要有硬功夫，要达到酸辣香味恰倒好处，酸而不涩，辣
而不烈。讲究的酸汤含虾皮、熟芝麻、香菜末、韭菜末、牛油、香油、
鸡油、甜醋、酱油等13种调料。

一般就放醋、生抽、盐、鸡精、香油、葱末、香菜末、熟芝麻、
辣椒油，比例根据个人口味增减。

通过以上介绍，对莲菜饺子馅的做法也是有着很好的了解，因此

对这样食物制作的时候，都是可以按照以上方法进行，不过要注意的是，在对它制作的过程中，食材的搭配要合理，这样吃的时候，利于人体健康发展。

莲菜饺子馅的做法2：

原料:瘦肉、肥肉、莲菜(藕)、生姜、大葱、面粉。

莲菜饺子馅的做法步骤:

1、面粉中加入适量凉水,一点一点的加,用手将面粉打成雪花装的

絮絮;

2、然后将面粉絮絮揉成一团;

3、盖湿布醒上半个小时后,揉光滑。

打水馅:

1、把肥肉和瘦肉分开处理,肥肉切小粒,瘦肉剁蓉;

2、然后将两者混合,顺一个方向搅均匀;葱姜莲菜的处理:莲菜切片

过开水烫水后切碎,葱姜切末;

3、肉馅中加水(大概比例是:500克肉馅需要加200克-300克水),

每加一次均用力朝一个方向搅打;

4、将切碎的姜、葱、莲菜碎放入打好的馅中,加适量盐、鸡精搅

拌均匀;

5、加入炸好的花椒油和香油继续朝一个方向搅拌均匀。这样打出

的饺子馅口感更好。

以上就是有关莲菜饺子馅的做法的介绍,大家学会了吗?如果你对莲

菜饺子馅的做法也感兴趣的话,可以回家试着做一下,只要你按照上面的

步骤来做,相信这样做出来的饺子一定会很美味。

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