

包饺子用的莲藕是粉的还是脆的 莲藕包饺子是用生的还是熟的

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/16770546482801.html>

范文网，为你加油喝彩！

我们都知道，饺子是比较常见的一种美食小吃，它的做法比较多，馅料各式各样，口味比较丰富，有肉馅的，也有蔬菜馅的等等，吃起来很不错，深受人们喜欢，有些人会用莲藕包饺子，那么莲藕包饺子用生的还是熟的呢？下面让我们具体来看看吧！

莲藕包饺子是用生的还是熟的

一般都是直接用生的莲藕。

莲藕馅的饺子口感特别好，咬下去还有莲藕微脆的口感。就是莲藕不太出数，想多吃莲藕的话，需要多用一些，因为一擦出水特别厉害，不太出数。

莲藕馅饺子用牛羊肉也非常不错，而且用莲藕的汁水打制牛羊肉馅，牛羊肉会非常的滑嫩，相当于天然的嫩肉粉。

莲藕包饺子用粉藕还是脆藕

一般用脆藕口关于东风的诗句感会更好，不过也可以用粉藕，主要看个人口味和做法。

青岛理工大学黄岛校区

莲藕馅的饺子不会像西葫芦馅等的柔软多汁，但是莲藕馅也有它脆爽可口的特点，特别是冬季多吃些莲藕对身体是很好的！

饺子的馅料有很多，有芸豆的，胡萝卜的，其中还有莲藕的，我发现这是我吃过的所有水饺里面最喜欢的口味，本来脆脆的莲藕做成饺子肉馅后变得有一点点软，但是软中带着一点脆，还有一丝甜味，搭配着香浓的肉馅，特别好吃。

重庆公共运输职业学院

莲藕包饺子制作要点

1、莲藕我感觉白莲藕比较好，擦出丝以后一般不会褐变，而且莲藕用擦子擦，直接水分就都出来了。不用用盐杀水。用刀切也没有问题，只不过刀切之后的莲藕需要用力攥干水分。

2、肉馅的选择:我觉得莲藕属于比较清淡的食材，所以肉馅不能太肥。选择肥瘦均匀的梅肉，比用五花肉的口感和味道都要好一些。

3、打制肉馅时绉正:一般我喜欢先用少量的一品鲜酱油搅打肉馅，这样可以把肉馅提前酱一下。感觉比较入味，但要注意用量。因为莲藕特别的容易出水，所以用擦莲藕出的水代替清水打入肉馅，有莲藕独有的清香在里面。而且莲藕擦出的水中含有大量的淀粉，打入肉馅可以使肉馅更加的嫩滑。

4、调味:用莲藕入馅是为了吃莲藕那独有的清香，所以调味上要略淡一些。

莲藕包饺子怎么调馅

主料：白莲藕，猪梅肉

佐料：葱姜末

调料蚂字组词：一品鲜酱油，料酒，胡椒粉，盐，白糖，花椒油

做法：

- 1、莲藕刮去表层的薄皮，用擦子擦成细丝，擦好的莲藕使劲攥干水分，斩剁成馅放入盆中。盆中擦莲藕出的水分，和从莲藕中攥出的水分备用。
- 2、把猪梅肉斩剁成馅，分次加入一品鲜酱油按顺时针搅打上色，加入盐、胡椒粉、料酒、白糖、葱姜末。然后把擦莲藕出的水分，分次按顺时针打入肉馅中，打至肉馅膨胀、上劲即可。
- 3、把剁好的莲藕和肉馅放在一起，在莲藕上拌上花椒油，然后和肉馅一起拌均即可。

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