

海蛎饼的做法

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/1679807054395040.html>

范文网，为你加油喝彩！

台式电脑组装配置单-热爱祖国的演讲稿



2023年3月26日发(作者：送女生生日礼物)

油饼怎么做又软又好吃

油饼这个食物味道香软，营养丰富，生活中很多人都特别的喜欢

吃，那么油饼自己做的的话怎么做又软又好吃呢？下面是儿童网小编给

大家分享的油饼又软又好吃的做法，让我们一起来看看吧！

油饼又软又好吃的做法

老北京油饼

材料：水180g、食盐3g、元贞糖10g、酵母(干)2g。

做法：

- 1、所有材料一起放入盆中和匀。
- 2、揉成面团，静置发酵。
- 3、发酵好的面团分成大小一致的剂子，擀薄。
- 4、在上面切割两刀。
- 5、入油锅小火慢炸。
- 6、一面炸黄翻一下，再炸另一面，炸至两面金黄即可。

福州油饼

材料：蛎饼粉200g、油炸粉适量、盐适量、香葱适量。

做法：

- 1、准备材料。
- 2、蛎饼粉和油炸粉混合(如果没有油炸粉也没有关系的，加一点
是让口感更酥脆些)比例在20-30%左右。
- 3、加清水、少许的盐搅拌成稠状(用筷子划过有纹路的那样状态
即可)静置半个小时。
- 4、香葱切细碎。
- 5、炸之前加入面糊中。
- 6、拌匀。
- 7、这个是炸海蛎饼专用的勺子，要定制，就是一块平面的铁勺。
- 8、烧热锅，倒入油(这个量要多些，要能浸没油饼为宜)，将勺子
也一并放入烧热，油温大约达7成热左右吧。
- 9、将烧热的平勺取出，在上面薄薄地倒上一层粉浆。
- 10、放入油锅中，中火炸。
- 11、待鼓起了，油饼自然就从勺子上脱落了，然后翻面炸，阳光微信头像 至2
面金黄就可以。

自制葱油饼

材料：面粉2又1/2杯、滚水3/4杯、蛋1个、葱末6大匙、葱

末1大匙、麻油1大匙、猪油1/2大匙、盐1小匙。

做法：

1、将滚水冲入面粉中用筷子略为搅拌，再加入蛋拌匀。揉成面团，

放着醒20分钟。

2、将醒好的面团分成6块，每块压扁，再用杆面杆成圆薄片，撒

上1大匙的葱，少许麻油、猪油和盐。接着由两边向内对折，用手压

扁。然后用杆面棍杆成厚约0.5公分的圆饼皮。

3、用平底锅，放一大匙油，然后将饼皮放入慢慢煎熟即可。

剩的油饼最好吃的做法

炒油饼

材料：剩油饼，大头菜，胡萝卜，葱，姜，蒜，辣椒，花椒，豆

瓣酱，盐。

做法：

1、大头菜、道德模范事迹材料油饼、胡萝卜世界最大的树 均切条;葱、姜、蒜均切片。

2、锅热后放正常炒菜量的油，油热后加入花椒、辣椒炒香，再放

入葱姜蒜炒香。

3、将准备好的蔬菜加入，翻炒几下后加少量水、豆瓣酱，炒匀。

4、继续加入切好的油饼条，翻炒几下，使豆瓣着色均匀散文好句摘抄 即可。中

途如果锅过于干，为防止炒糊，可加少量水进行翻炒，但一定不要加

水过多。

西红柿鸡蛋烩饼

材料：鸡蛋2个，西红柿4个，油饼，蚝油适量，鸡精、盐、香

油适量，蒜2-3瓣，生抽适量。

做法：

1、西红柿洗干净，切块;鸡蛋打散，放少量盐和一滴醋搅匀去腥;

蒜切片;油饼切丝。

2、锅里放油烧热，鸡蛋炒熟盛出备用。

3、再次烧热油，放蒜炆锅，出香味放西红柿块，简单搅拌两下。

4、放生抽、蚝油、鸡精一点点，怕酸的同学可以放点糖，搅拌均

匀。

5、放入炒熟的鸡蛋拌匀，放水，烧开。

6、水开后放入饼丝，搅拌均匀再次等锅烧开。

7、最后放入盐、鸡精搅拌，再放几滴香油，搅拌均匀出锅即可。

油饼炒肉

材料：剩油饼，猪肉，绿豆芽，油菜，香菇，生抽，盐，花椒，

葱，姜，孜然粉，橄榄油。

做法：

1、油菜洗净控水;绿豆芽开水焯一下;稍煮一下香菇;葱、姜、香菇

切丝;油饼切条;猪肉切丝。

2、炒锅加热，放橄榄油，爆花椒，先炒肉丝，肉变色后加生抽。

3、放葱姜丝，放香菇和油饼放了，翻炒，可溜点水，避免炒干。

4男性生、放入豆芽翻炒，放油菜拌匀。

5、最后加一勺盐拌匀就可出锅了。喜欢孜然味的撒点孜然粉。

孜然米饭炒油饼

材料：米饭1碗，油饼适量，食盐适量，孜然适量，辣椒粉适量。

做法：

- 1、剩油饼切成小块。
- 2、锅内不用放油，把锅烧热，改小火，下切碎的油饼，不停翻炒。
- 3、放入米饭翻炒，注意不要糊锅，然后放些孜然和辣椒粉，出锅

前放入适量的盐即可。

葱油饼要用烫面的原因

烫面：用沸水(约70 至100)和面，边加水边搅拌，待稍凉后

揉合成团。

烫面特性：烫面用沸水将面筋烫软及部分的淀粉烫熟膨化，降低

了面团的硬度，所以水温愈高，沸水量愈多，做出的产品愈软。但是

这样，吃起来会较无劲道，且会有粘牙梦到家人、粘手、粘工作板的缺点。

烫面多采用煎、烙的方式，制作锅贴、各式的北方面饼如葱油饼、

馅饼、韭菜盒单饼、烧饼等。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发