

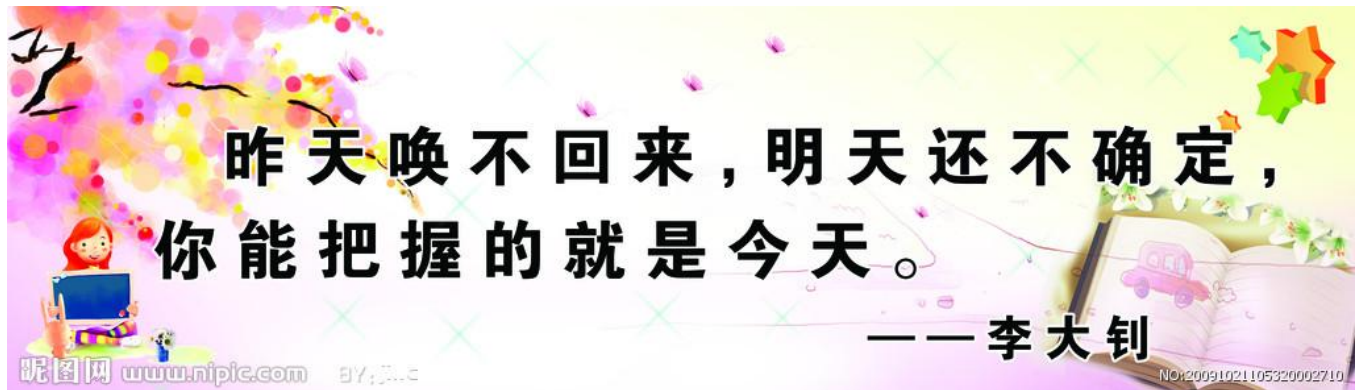
饺子的做法

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/zhishi/a/171055229156462.html>

范文网，为你加油喝彩！

2024年3月16日发(作者：1厘米是多少毫米)



饺子的做法

1.将面粉倒入一干净大碗中，用温水和匀成面团，面与水的比例：四碗面，一碗水。在盆中

揉成面团后，放置20分钟，

个人心得

：不要加过多水.不然易成糊状。刀切或手摘成若干个

小面团，先后揉搓成直径约3公分左右的圆长条.用擀面杖将其擀平成一圆状，饺子皮就大功

告成了。

小贴士：（1）.制作饺子的皮，面粉是500克，水是220克的比例。不能太软了，下到锅里

就不好吃了。

（2）.面团揉好后，再用些劲多揉一会儿，饺子会更筋道。

（3）.将鸡蛋代替水，做出来的饺子会更好吃。

（4）.饺子的馅料，肉料加入适量葱姜水，搅拌均匀，这样的肉馅做出来饺子会比较有

汁。

2接着剁菜馅，菜馅剁好后拌肉和酱油，食用盐，葱姜蒜等调味料，充分搅拌。【注意：切

菜时不要把菜汁倒掉。因为专家测定大白菜去汁后维生素会损失60%以上。为了避免营养

损失与浪费。科学的方法是把菜馅剁好后，先将菜汁挤压出来置于盆中，拌肉时和酱油陆续

加入，充分搅拌，使菜汁渗入肉中，然后放上菜搅匀。】

3.然后将自备的肉馅均切成末。【肉要剁成茸状。】{专家建议：如果是菜肉混合饺子，饺子

馅的肉与菜比例为1 : 1或1 : 0.5为宜}当瘦肉多时，可适量加菜汁或水；肥肉多时就少加

菜汁或水，使劲向一个方向搅动。待肉粘糊后，再放适量的花椒粉、五香油、食盐、鲜姜末、

味精、香油，继续搅拌。同时，酱油要一点一滴地慢慢加入。接着将肉菜馅搅匀。

做法：

- 1 . 饺子皮摊平放在桌上
- 2 . 将馅料放入
- 3 . 将两边的饺子皮从中间捏紧
- 4 . 两边再捏好即可。

总结；

和面：多用开水烫面。余同饺子皮的和面方法。

做馅：菜的水份可以大些。不宜作水饺馅的菜，如西葫芦，可作为蒸饺馅。

蒸：冒大气后20分钟可出锅。（

个人心得

：水三滚时，方可出锅。）

4. 如何包饺子：

- 1 . 饺子皮摊平放在桌上
- 2 . 将馅料放入

- 3 . 将两边的饺子皮从中间捏紧
- 4 . 两边再捏好即可。

各种饺子的做法

青菜猪肉馅:

青菜剁碎，和调好的肉馅混合。

胡萝卜猪肉馅：

胡萝卜刨细丝，和调好的肉馅混合。

香菇肉馅：

新鲜香菇切细丁，和调好的肉馅混合。

香菜饺子馅

原料：香菜250克，猪肉馅150克。

辅料：生抽、料酒、盐、味精、香油各适量。

做法：1、香菜择洗干净，沥干泥水分剁成碎末，拌入少许香油待用。2、猪肉馅放入盆

中，加入全部调料，搅拌均匀。3、最后加入香菜末搅拌均匀即可。

提示：1、香菜剁好之后，如果水分非常多，可以用纱布挤出菜汁，菜汁可留为调馅用。

2、猪肉馅要肥瘦适中，最好为肥三瘦七的比例，煮熟的饺子馅才会香。

西瓜皮饺子馅

具体做法是这样的：西瓜皮去瓢及外皮，刨成细丝放盐腌制30分钟后挤掉水

，拌入葱

姜盐味精麻油等调料，最后加入虾仁（不用太多），这样的饺子馅就做好了。做成的饺子清

脆爽口、甜咸适中。我这个西瓜皮不是切丝而是切碎，前面的做法大致也是用盐腌制，拌入

肉馅（与正常饺子馅做法无异），这样做成的饺子特别爽口。

茴香饺子

材料：（1）冷水面团1份（约2杯面粉量）（2）茴香1把、猪肉馅375克调味料酒1

大匙、酱油2大匙、盐小半茶匙、清水2大匙、麻油4大匙

作法1.面团分小块，擀成饺子皮。2.茴香洗净，摘下菜叶切碎，肉馅再剁细，先和所有

调味料调匀，再拌入茴香调成馅料。3.每张饺子皮包入馅料少许，捏成饺子，放入开水中煮

至浮起，反复点水两次后，即可捞出食用。

番茄鸡蛋饺子馅

主料是熟鸡蛋（炒）300克、西红柿300克；调料为葱8克、姜5克、盐6克、糖5克、

香油10克。

做法：1、鸡蛋入油锅翻炒（要炒嫩些）2、西红柿切丁去掉最稀的水，（留种子类的浓

汁) 3、加调料，顺时针拌匀4、快速包水饺，以防出汁太多

韭菜虾仁饺子馅

主料：虾仁150克、瘦猪肉150克、鲜韭菜150克

辅料：姜末适量，调味品适量

做法：将瘦猪肉切0.4厘米左右的丁，加料酒、酱油适量腌制20分钟以上，虾仁取虾

线后切与肉同大的丁加少量酱油、料酒腌制20分钟（肉用老抽、虾仁用生抽哦）。将韭菜切

末，加入姜末、盐、味精、五香粉少量、花生油适量、香油少量、腌好的肉和虾仁搅拌均匀。

炼油红糖蒸饺制法

主料：红糖，肥猪肉，淀粉

做法：肥肉过油，榨去脂肪，留渣待用

和面：多用开水烫面。余同饺子皮的和面方法。

将红糖，油渣加淀粉混合

烫面擀皮，包裹糖馅，捏成三棱状上锅蒸熟，乘热食用。

特点：甜而不腻，滑而不粘，忌多食，难以消化。

饺子馅的含义：

芹菜馅—即勤财之意故为勤财饺

勤：即勤奋、勤劳；经常，勤密（频繁）源源不断，谓之勤财。是对源源不断的物质财

富的祈福；更是对勤劳、务实的祝福。

韭菜馅——即久财之意故为久财饺

久：即时间长、久远，谓之久财。是祈福长久的物质财富；更是对天长地久的祈福，但

愿人长久——健康、和睦、快乐、幸福。

白菜馅——即百财之意故为百财饺

百：量词，即百种、百样之意，谓之百财。对百样之财的祈福；或为对新婚燕尔白头偕

老的美好祝愿。

香菇馅——即鼓财之意故为鼓财饺

鼓：即高起，凸出，香菇的形状如同向上的箭头，或为股票大盘的势，向上、饱鼓之意，

谓之鼓财；或为对晚辈表达出希望其出人头地的美好祝愿。

酸菜馅——即算财之意故为算财饺

算：即核计，清算。如果钱多到要算一个晚上，那是多少呢？谓之算财；或为对选择的

祝福，选择大于努力，愿亲戚朋友都能有个好的选择，选择好。

肉菜馅——即有财之意故为有财饺

有：即存在，凡是看过赵本山的小品人，谁会忘记“有才，太有才了！”这句名言呢？谓

之有财；祝福你有财，更祝福你有才。

鱼肉馅——即余财之意故为余财饺

余：即剩余，多出来的，祝福您年年有余，谓之余财。付出的是辛劳，得到的就是财富，

余留下来的是健康。

牛肉馅——即牛财之意故为牛财饺

牛：即牛气之意，炒股朋友们的最爱，天天逢牛市，牛谓之牛财；更祝愿朋友身体健康，

牛气十足。

羊肉馅——即洋财之意故为洋财饺

洋：即广大，众多；比海还广阔，祝您发洋财，谓之洋财。

大枣馅——即招财之意故为招财饺

招：即招唤，有如财神，天下间的财富，由你调遣，谓之招财。传统是喜欢在饺子里面

包上钱币，吃到的就是运气最好的，可又不是很安全、卫生，所以包上大红枣，祝愿吃到的

就会在新的一年里红红火火，招气十足。

野菜馅——即野财之意故为野财饺

野：即野外，或为意外。试问，绿色、健康的意外之财，谁不喜欢呢？谓之野财。

菜馅——即财到之意故为财到饺

财到：即财到了、财神到、既有接财纳富之意。蔬菜馅，即为素馅、菜馅，谓之财到。

甜 馅——即添财之意故为添财饺

添财：即增加、增添之意。即为甜食或为汤圆、月饼等；更与天才谐音，谓之添财。



更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由范文网开发