

饺子皮葱油饼

材料: 饺子皮、葱花、盐、油

做法:

1. 案板上放一张饺子皮, 抹点油、撒点盐和葱花;
2. 盖上另一张饺子皮, 抹油、撒盐和葱花;
3. 重复上述步骤, 叠个 5~6 张饺子皮;
4. 最后盖上一层饺子皮, 用擀面杖擀薄;
5. 起锅热少许油, 正反面煎至两面金黄即可。

饺子皮烧麦

材料: 饺子皮、香菇、香肠、豌豆、胡萝卜、糯米饭

做法:

1. 豌豆洗净, 香菇、胡萝卜、香肠切丁, 生姜切末;
2. 起锅热油(稍多些), 上述食材入锅煸炒片刻后放入糯米饭;
3. 用酱油、胡椒粉、盐调味后翻炒均匀, 馅料就做好了;
4. 用擀面杖的一端擀开饺子皮的边, 放入适量馅料, 包成烧麦形状;
5. 冷水上锅蒸 15 分钟即可。

饺子皮芝士脆片

材料: 饺子皮、芝士粉、罗勒、盐、油、胡椒粉

做法:

1. 饺子皮上抹一层薄薄的油, 上面均匀的撒上芝士粉和罗勒;
2. 烤箱预热 250℃, 烤 5 分钟, 至其变成金黄色为止;
3. 烤好后取出, 趁热撒上盐和胡椒粉即可。

现在不少人都图方便, 去菜市场买现成的饺子皮回家包, 有时候馅儿包没了, 饺子皮还有剩。这些多余的饺子皮该怎么办呢? 别着急, 我们为大家整理了一些饺子皮的创意做法, 保证让你耳目一新的同时又胃口大开。



巧做剩余饺子皮 零基础也能轻松上手



香煎饺子皮

材料: 包剩的饺子皮、鸡蛋 1 个

做法:

1. 鸡蛋打散, 随喜好调味;
2. 起锅热油(炒菜量), 饺子皮浸

过蛋液, 用中小火煎至两面金黄即可。

饺子皮豆沙饼

材料: 饺子皮、豆沙馅

做法:

1. 饺子皮铺上适量豆沙馅, 用水沾湿边缘;
2. 盖上另一张饺子皮, 将两张饺子皮粘合;
3. 热锅, 放适量油, 煎豆沙饼至两面金黄, 有点焦即可。

【教你一招】

烹饪各式鸡蛋小技巧

不少读者常常有这样的疑问: 为什么人家做出来的鸡蛋又好看又好吃, 我做的鸡蛋就一点卖相都没有呢? 那可能是你没掌握下面这些小技巧。

煮鸡蛋

很多人经常用沸水煮鸡蛋, 而那样的煮法会让营养损失不少。其实, 冷水下锅口感才会更好。将鸡蛋放入冷水中, 慢火加热, 沸腾后用小火煮 3 分钟, 再关火浸泡 5 分钟。这样煮出来的鸡蛋熟的程度刚刚好, 蛋黄凝固又不老, 营养成分可最大保留。

炒鸡蛋

炒鸡蛋前, 打蛋时加料酒味道更为鲜美, 一般炒 2 个鸡蛋需小半勺料酒。

蒸蛋羹

想让蛋羹有奶香味的话可以尝试一下, 将牛奶倒入鸡蛋中一起打匀(牛奶的量根据自己的口味来调配), 再按照常规蒸蛋方法操作, 口感滑嫩且营养价值高。

水波蛋

在倒入煮锅的清水中倒半勺醋, 水稍微煮开后打入鸡蛋, 煮上 3~4 分钟捞出, 可使水波蛋鲜嫩可口。



煎鸡蛋

煎鸡蛋为防止油花四溅可放盐, 也可加面粉起到一箭双雕的作用, 煎出来的鸡蛋黄白分明颜色更美。

摊鸡蛋

锅里倒油后先用火加热, 并让油均匀分布于锅底。再把蛋液以绕圈的方式倒入锅内, 使其填满锅底后转为中火, 用铲子慢慢摊饼。这样做出来的蛋饼不会发干发涩, 可最大程度保留鸡蛋中的水分。

【美食百科】

九层塔是什么调料

九层塔其实就是罗勒, 也叫鱼香菜, 潮汕地区的人更喜欢称它为金不换或满园香等, 因其花呈多层塔状而被称为九层塔。

罗勒是粤东客家地区和潮汕地区常用的调味料, 为唇形科植物罗勒的一年生草本植物, 由于它的花朵呈多层塔状分布, 所以被人们形象地称为九层塔。

罗勒的茎叶及花朵均带有浓烈的八角茴香味, 所以它也被人们称为兰香罗勒, 用于烹调中有



去腥增香的作用, 以全草入药则有疏风解表、化湿和中、行气活血及解毒消肿之功效。

其实罗勒的家庭也是非常庞大的, 目前常见的品种就有甜罗勒、紫罗勒、生菜叶罗勒、茴芹罗勒、矮生罗勒、绿罗勒、密生罗勒、矮生紫罗勒及丁香罗勒等等。

罗勒的嫩茎叶不仅可以当作调味料使用, 也可以当作主菜, 凉拌、炒菜或做汤均可, 还可以裹上面糊炸酥后食用。



千年观前街 一个采芝斋

苏州热线电话: 0512-67276198
地址: 苏州市观前街91号

全国热线电话: 0512-67274512
网址: caizhizhai.tmall.com