教你制作美味中式馅饼

美食

浣滆

鎏戝鑲浜庸細2007/02/28 16:20

原料： 面粉，猪肉(或牛肉)，大葱，香油，盐，酱油或黄酱。

做法： 一斤面粉对半斤左右温水和好，将肉剁碎，用切碎的葱和调料和成馅。包馅方法有两种：一是先把面擀成大片，把馅铺在上面，卷起盘成圆饼用擀面杖轻轻擀薄；二是先把面做成剂，擀成片后包馅，再擀薄。上锅烙时，用刷子在饼的两面刷些油，烙熟即可。