

涓 杓瀛兼姝组 - 涓 洽鏼ユ洽鏼ユ洽鏼ユ洽 - 施儿棉锦疼汉组惧施洪ゆ模 蒙古馅饼 美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2007/02/28 16:19

这种饼形如小铜锣，饼面上油珠闪亮，渍渍作响。透过饼皮，里面的馅，肉如玛瑙，菜似翡翠，红绿相间，熬是好看！用筷子把饼夹入盘内，破开饼皮，放上蒜泥、醋、酱油，吃起来，真是鲜美异常，软嫩可口。它制作上的独到之处是，面团和得稀，肉馅拌得滑，烙熟后走油。

原料配方 标准粉500克 猪肉250克 牛羊肉100克 菜50克 豆油(或花生油)125克 精盐、味精、酱油、花椒面、葱、姜各适量。

制作方法 1.和面：500克面用400克水(夏季用凉水，冬季用温水。白面一般用凉水，荞面宜用温水)。和时，边放水边搅动，以防出面疙瘩等。和到用筷子能挑出长条，又不沾盆，放到面案上即稀落为好。稍饧后即可和皮。

2.拌馅：菜(根据季节，可选用白菜、芹菜、韭菜、酸菜、腌制的咸白菜等)经水焯后投凉、攥干，剁成细末。剔去猪肉的皮、骨，同牛羊肉一起，剁为肉泥。将菜逐渐拌入肉中，加入各种佐料(若放韭菜，则不放葱花和花椒面)。将100克清水对入75克豆油中，然后逐渐拌入馅中。

3.包饼：将面团放在撒有饽面的案板上，搓成粗条，切成大小一致的10块坯子。将每块坯子按成圆饼，放在掌心，用另一只手拿馅匙，把馅放在饼心，边用馅匙往饼心抿馅，边用托饼的手掌的五指和虎口一张一弛来拢口。包成后用手拍，用刀翻。注意开始拍时，手掌成拱形，不要平拍中心，以防饼边破口、饼面露馅。要做到饼皮厚薄均匀，肉馅均匀地铺漫于上下饼皮。拍成后用刀将饼翻到手掌上，吹掉两面饽面，即可上锅熟制。

4.烙饼：烙锅烧热后，用少量油将锅擦光滑，贴上馅饼。烙时要掌握好火候，火大，饼皮焦而馅未熟；火小，肉馅失水过多而内饼干瘪。因此，开始时火力要大，接近熟时改用微火。经三翻两烙后，饼皮鼓起即熟。

5.走油：把烙好的馅饼，放在锅内四周，擦去锅里的面渣，在锅底放一勺油，烧热后，将馅饼放入油中，将两面煎黄后，即可装盘。