



# 蒸饺

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	1 小时
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
个数	24
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

蘑菇馅饺子配柚子醋酱

## 面团

300 克 面粉

150 ml 水

2 克 食盐

## 馅料

450 克 混合菌菇 (如牡蛎菇、蘑菇、香菇等), 切碎

2 葱, 切成细圈状

2 蒜瓣, 捣碎

1 辣椒, 对半切开, 去籽, 切碎

10 克 姜, 切碎

用于焖煮的花生油

½ 束 香菜, 切碎

1 汤匙 烘烤香油

3 汤匙 酱油

## 制作成型

用于擀面的玉米粉

用于防粘的油





## 柚子醋酱

50 克 糖粉  
50 ml 青柠汁  
50 ml 味醂  
100 ml 酱油

## 摆盘

少许 是拉差香甜辣椒酱

## 面团

将所有配料在碗中混合，并揉成一个坚实的面团。将面团揉成圆球，盖上盖子放在冰箱中静置30分钟。

## 馅料

在大平底锅中倒入花生油，用中火将所有配料，包括生姜，煎至金黄色。  
加入香菜末，并用酱油和香油调味。冷却。

## 制作成型

在操作台面上撒上玉米粉。将面团擀开，厚度约1毫米。在面皮上切出24个大约 $\phi$ 10厘米的圆片。把剩下的面团揉在一起。重复此步骤，直到面团用完。  
在每个圆形面皮的中心放入1茶匙馅料。用水沾湿面皮边缘，裹住馅料对折。将面皮的一侧捏出褶皱，并紧压在另一侧上。将饺子放在刷过一层薄油的多孔不锈钢烤盘上。  
在蒸汽模式下以100°C烹制饺子20分钟。  
烹饪后从烤盘中取出。

## 柚子醋酱

将所有配料在碗中搅拌混合。

## 摆盘

用柚子醋和是拉差辣椒酱搭配饺子享用。

## 烹饪步骤

在 蒸汽 期间为 **100 20 分钟**°C





## 小费

---

饺子面皮可以在亚洲市场购买。

## 配件

---

多孔不锈钢烤盘

## 附加信息

---

创建时间                      26.01.2022

