

大廚師:謝太太
日期:Jun.14 2008

四色燒賣

材料:

1. 高筋麵粉 2 杯,開水半杯 (或買現成的水餃皮取代也可)
2. 糯米 2 杯 洗淨泡水半小時,煮熟備用
3. 絞肉半斤
放入醬油半湯匙,蛋 1 個,鹽,太白粉,麻油,蔥末,薑汁,胡椒粉少許,拌作肉餡
4. 熟冬菇丁,火腿丁,蝦米,綠花菜(或豌豆),或依個人喜好用四種不同顏色的食材取代

做法:

1. 將麵粉放入盆中,放入半杯開水,用筷子拌勻再加入適量冷水,揉成軟度適中的麵團,用紗布蓋好醒 30 分後,將麵團再揉一次
2. 將醃好調味料的絞肉炒香後,將煮熟的糯米倒入拌勻後起鍋備用
3. 將醒好的麵團分成 30 小粒,桿成餃子皮形狀,在皮的中間放入 1 湯匙的糯米肉餡,用大拇指及食指將餃子皮交叉捏緊,即成肉餡在內,但上面成四個小孔
4. 將 4 種不同顏色的食材分別放在四個小孔中,將燒賣放入蒸盤上,大火蒸 15 分即可