

大廚師:Julie 韓老師

日期:Aug.4,2007

## 牛肉餡餅

材料:

1. 麵團(3 杯麵粉+280cc 水,揉光滑醒半小時)
2. 碎牛肉 lean ground beef 1Lb
3. 蔥 1.5~2 把,切成蔥花備用

調味料:

- 1 鹽 2 小匙,醬油 2 大匙,白胡椒少許,黑胡椒少許,糖少許,酒 2 大匙
- 2 薑末半杯,麻油少許,高湯一杯半

做法:

1. 將碎牛肉加入調味料 1 攪拌均勻,再加入調味料 2 攪拌出筋,加入蔥花再拌勻,放入冰箱冷藏半小時
2. 麵團搓成長條,切成小粒(比餃子皮份量稍大些,每粒約 45~50 克,可做 20 粒以上),將小粒壓扁擀成中間厚周圍薄的圓皮
3. 包入做法 1,包法如同包包子,頂上一定要封口,多餘麵團可去掉,包好的餡餅約 100 克,收口朝下,用手掌略壓扁成圓形
4. 平底鍋下一匙油燒熱,放入餡餅(收口在下),用小火蓋鍋蓋慢慢煎,約 5 分鐘後看底部是否成金黃色,若無再煎 2 分鐘,底面煎黃後,翻面再煎約 5 分鐘,開蓋看,若見鼓起即代表熟了
5. 吃時請小心燙嘴

這道菜爲一菜兩吃