

大廚師:Frank

日期:Aug. 20 2011

山东大包子

材料：

发面 500 克，猪肉，香菜 300 克，嫩白菜帮 100 克（或茴香，豆角等）。调料 香油 25 克，碎葱 50 克，味精 3 克，盐 2 克，花椒面 2 克

做法：

1 把白菜猪肉都切成小丁，放入盆中，碎葱、姜末、香菜末、盐、香油、味精和豆瓣酱拌匀，把味调好制成馅。

2 把发面分成 30 个剂子，用面杖擀成皮，把馅放在皮中捏 20 余个摺包好。把包好的包子先放 10 分钟醒一下，然后上屉用旺火蒸 30 分钟即可。

特色：鲜美适口，别有风味

山东包子之胶东酱肉包

材料：

五花肉 500 克 葱姜适量 大料面 5 克 甜面酱 20 克 盐和味精适量 花椒面 3 克

做法：

五花肉去皮后切成小丁状（手切肉），然后用葱姜末，酱油，甜面酱，味精，盐，花椒，胡椒面等拌匀腌制 30 分钟，放点花生油。面发好后做成剂子擀成皮开始包，包好后醒之 10 余分钟（加拿大的面醒久一点较好），上屉旺火蒸 30 分钟即可