



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 ϕ 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

