香酥裙边蘑菇饺子

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	45 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 45 分钟

蘑菇饺子配酥脆裙边（由面粉和水制成的酥脆层），先煎后蒸。 搭配自制甜辣酱。

甜辣酱

100 g 辣椒, 去籽并切成细丁

水

一点 盐, （用于焯水）

600 毫升 水

150 毫升 米醋

150 g 糖

1 根 香茅，捣碎

6 蒜瓣

1 汤匙 玉米淀粉

馅料

一点 花生油

450 g 混合蘑菇, 切碎

2 小葱, 切碎

2 大蒜瓣, 压泥

10 g 姜, 擦末

1 辣椒, 去籽并切小丁

½ 束 香菜, 切碎

3 汤匙 酱油

1 大汤匙 烤芝麻油

饺子皮面团

300 g 面粉

150 毫升 水

2 小撮 盐

煎饺用粉水

150 毫升 水

2 茶匙 土豆淀粉

1 茶匙 白面粉

1 茶匙 米醋

一点 花生油

甜辣酱

在小锅中用高火（P档）将水煮沸，加入盐。 将火力调至中高火（7-8档），加入切碎的辣椒，焯水30秒，然后沥干。 用清水再重复这个过程两次，然后放置一旁备用。 在同一锅中，用大火（9级）将水、米醋和糖煮沸。 加入香茅，用中高火（6-7档）煮至约250毫升。 加入切碎的辣椒和大蒜瓣，用小火（2-3档）煨煮约1小时。 取出香茅。 用手持搅拌机粗略地搅拌酱汁。 将玉米淀粉与少量冷水混合，将酱汁与玉米淀粉混合物一起倒回锅中，用中高火（6-7档）煮沸。 用小火煮约3分钟，直到酱汁浓稠。 将甜辣酱倒入一个消毒过的小瓶中，冷却后备用。

馅料

在中高火（6-7级）下，用大煎锅加热油。 加入蘑菇和所有包括辣椒在内的配料，炒至金黄色。 加入香菜，用酱油和芝麻油调味。 放凉备用。

饺子皮面团

将面粉、水和盐混合在一个碗中，揉成一个坚实的面团。 盖上盖子，让面团在室温下静置约30分钟。

包制

在操作台上撒上一点玉米淀粉。 将面团擀至约1毫米厚。 从面团中切出24个圆形，每个直径约为10厘米。 将面团的剩余部分揉在一起，重复此过程，直到所有面团都用完。 在每个面团圆形的中心放置大约1茶匙的馅料。 用少量水润湿边缘，将面团对折捏合。 将边缘的一侧折叠几次折出褶子，然后用力按压捏紧。 将饺子放在刷薄油的托盘上。

煎制饺子

将水、土豆淀粉、面粉和米醋在小碗中充分混合。 在不粘煎锅中倒入少量油，并将火力调至高火（7级）。 将饺子排列在锅中呈圆形，饺子之间留出一些空隙。 煎约3分钟，直到底部呈金黄色。 再次搅拌淀粉水，倒入锅中至锅底被薄薄地覆盖。 将盖子盖在锅上，用中高火（6-7档）蒸饺子约10分钟。 取下盖子，煮约5分钟，直到液体蒸发，底部形成一层薄薄的金黄色外壳并从锅中脱离。 将饺子倒扣在盘子上。 搭配甜辣酱食用。

小费

甜辣酱可以在冰箱中保存约1个月。

饺子也可以使用现成的饺子皮。 这些可以在亚洲超市的冷藏或冷冻区找到。

配件

带盖不粘煎锅（直径28厘米）

1密封瓶（约250毫升容量）

带盖平底锅（直径约20厘米）

附加信息

创建时间	20.04.2026