

袋装韭菜盒子 冬至速冻 袋装韭菜盒子价格

产品名称	袋装韭菜盒子 冬至速冻 袋装韭菜盒子价格
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

产品详情

8、然后在面皮的中间放上馅料儿，两边对折包起来，然后收一下口，中间和两边都捏紧，再从一边卷起来，像这样卷成面饼后，再轻轻压一下就可以了；9、电饼铛预热，刷上一层食用油，放入面饼，还可以用手轻轻按压一下，表面再刷上一层食用油，小火开始烙，烙至一面定型后翻面，直至两面烙至金黄，袋装韭菜盒子批发，像这种状态就说明面饼已经熟透了，可以出锅食用了；这样做的韭菜盒子才是真正的皮薄馅儿大，从外面都能看见里面的馅料儿，呼之欲出的感觉，看起来特别有食欲，吃起来也是外焦里软，一口下去，满满的全是馅儿，加了木耳，吃起来会有脆脆的口感，营养又好吃。

杂粮韭菜盒子的做法步骤

1将燕麦粉和特精粉（杂粮粉可以选自己喜欢的，但是不要太多）混合均匀，慢慢加水约270克活成和饺子面团差不多软硬的程度，袋装韭菜盒子，揉光滑，醒1个小时。

2地软泡软，搓洗干净，挤干水分。

3鸡蛋中加盐打散，倒入锅中快速用筷子炒散，关火。

4加入地软，搅拌均匀。

5粉丝用温水泡软后切1CM左右的小段。

6韭菜择干净，洗净，控干水分，切成和粉丝一样的小段。

7将粉丝和韭菜倒入锅中，袋装韭菜盒子批发价，搅拌均匀，袋装韭菜盒子价格，加入花椒粉，2汤匙左右的油让馅料更润一点，拌匀。可以加入自己喜欢的调料，但切记不要加盐。

8取醒好的杂粮面团，搓长，按扁，擀成圆形，厚度比包饺子的略厚一些。

9单独盛出一些馅料，加盐拌匀，包多少拌多少。

10取一个面皮，包入适量的馅料。

11对折后，捏紧边缘，好看一点的话可以捏个花边。

12放入平底锅烙至两面金黄即可。

小窍门：馅料不要提前加盐，包的时候单独盛出再加盐。

袋装韭菜盒子-冬至速冻-袋装韭菜盒子价格由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。泰安市冬至速冻食品有限公司是从事“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：施经理。