

益阳小吃培训加盟信赖推荐

产品名称	益阳小吃培训加盟信赖推荐
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

胡萝卜馅饺子的做法：

- 1.把胡萝卜去皮擦成细丝剁碎
- 2.木耳泡发洗干净也剁碎
- 3.将鸡蛋打散，倒入锅中滑炒，炒成小丁后关火放入葱花炒匀
- 4.然后锅中放油，油热后将胡萝卜丝炒软，盛出备用
- 5.炒好的胡萝卜放入鸡蛋丁和木耳中，加入适量的青菜末、盐、五香粉拌匀这个馅就调好了
- 6.温水一点一点的加面粉中，用手将面粉打成雪花状的絮，然后将面粉絮揉成一团盖湿布醒上半个小时后，揉光滑
- 7.将饧发好的面团揉成一个均匀的长条，然后用刀切成均匀大小的小面团
- 8.擀成面皮，饺子皮放上适量馅
- 9.左手做一个小碗状、右手捏饺子边，捏成一个个小褶，饺子就包好了
- 10.锅中放适量水，水开倒入饺子，待水开后再分别加入3次小碗冷水，再次煮开后可见饺子都已浮出水面，关火，用漏勺捞出饺子即可

酸辣粉流行于川黔地区。特点是"麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻"。酸辣粉分为两种:一种为"

水粉"，即用红薯淀粉自己调配制作的;另一种为"干粉"，即加工成粉条状的干粉条。由于干粉条制作的酸辣粉较为简易方便，一般都采用干粉的制作方式。而"水粉"的调制操作复杂。

酸辣粉主料粉条里富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质;粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。

八宝粥的来历

原料配方

大米50克 黄小米50克 粘黄米50克 糯米50克 秫米(粘高粱米)50克 红小豆100克 莲子100克 桂圆100克 花生米100克 栗子100克 小红枣100克 白糖适量

制作方法

- 1.先将莲子去衣去心放入碗中加水浸没，再放入蒸笼，用旺火蒸约1小时，蒸熟取出备用。
- 2.将桂圆去掉皮、核，只要肉；将栗子剥掉壳及衣。
- 3.锅内放入适量的水，然后把秫米、红小豆、花生米、小红枣洗干净倒入锅内煮，待煮成半熟时，再将大米、黄小米、粘黄米、糯米洗干净倒入锅内一起煮，待锅开后，再用微火煮。将粥煮熬到七八成熟时，把蒸熟的莲子倒入粥内搅拌均匀，开锅后再煮一会移下火来，盛入清洁消毒的锅内，撒上白糖即成。