

# 东营可以学蒸饺技术

产品名称	东营可以学蒸饺技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

东营可以学蒸饺技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

家中多数时候吃的都是蒸饺，而且只是买的饺子皮而已，这次的饺子皮是自己做的，略小一点，包起来也比较难，吃起来却比较好吃原料：猪肉、白菜、葱、酱油、盐、辣椒酱、料酒。北方人爱吃饺子，不仅过节的时候吃，平日里也三天两头就吃一顿，北方人吃饺子花式多，馅儿也是各种各样，韭菜鸡蛋馅儿、胡萝卜馓子馅儿、香菜豆腐馅儿，荠菜鸡蛋馅儿、芹菜猪肉馅儿，玉米猪肉馅儿等等。

当然了北方人吃饺子，不需要到饺子店排队，一根擀面杖，一碗面，自己在家就做了，几乎家家户户都可以自己在家和面包饺子。依稀记得，当初舅妈嫁到我们那里的时候，到处找卖擀面杖的，后来还是自己从徐州买了一根带过去。

曾有人说早餐吃饺子营养比较全面，有荤有素有主食，而且饺子可以提前包好，冷冻在冰箱，早上直接拿出来煮就行了。那我今天跟大家分享的不是煮着吃的饺子，而是蒸饺，蒸饺在我们这里包子店，几乎每家都有，馅儿也是根据应季菜来调整。春季应季菜比较多，韭菜、青菜、豆腐、胡萝卜都可以做，而我用了包菜、粉丝和鸡蛋拌在一起，鲜香美味，特别好吃！

北方人爱吃饺子，不仅过节的时候吃，平日里也三天两头就吃一顿，北方人吃饺子花式多，馅儿也是各种各样，韭菜鸡蛋馅儿、胡萝卜馓子馅儿、香菜豆腐馅儿，荠菜鸡蛋馅儿、芹菜猪肉馅儿，玉米猪肉馅儿等等。当然了北方人吃饺子，不需要到饺子店排队，一根擀面杖，一碗面，自己在家就做了，几乎家家户户都可以自己在家和面包饺子。依稀记得，当初舅妈嫁到我们那里的时候，到处找卖擀面杖的，后来还是自己从徐州买了一根带过去。