

韭菜盒子



材料：

韭菜	08-1磅 (0.8-1 lb)	中筋麵粉	4杯 (4cups all purpose flour)
開水	1.5杯 (1.5 cup)	冷水	1/4 杯 (1/4 cup)
碎豬肉	08-1磅 (0.8-1 lb)	冷水	1/4杯 (1/4cup)
麻油	1茶匙 (1 t)	鹽	3/4 茶匙 (3/4 t)
醬油	3茶匙 (3 t)	料酒	1茶匙 (1 t)
青蔥	2根 切碎	薑末	1茶匙 (1 t)
油	適量 (烙餅用)		

做法：

1. 先留出一杯麵粉，把3杯麵粉用1.5杯開水和1/4 杯冷水調勻後，揉成麵團，用濕布蓋上保濕，醒約10分鐘後，灑些許麵粉，再次揉光滑，保濕備用。
2. 用1/4 杯冷水分次加入碎豬肉，每加一小匙水後，用筷子順同一方向調勻，再加一小匙水，繼續調，直到調成有黏度的肉餡。
3. 將麻油，鹽，醬油，酒，蔥末，薑末放入肉餡裡拌勻。
4. 韭菜洗淨、瀝乾、切碎。把調好味的肉餡與韭菜調勻。
5. 把麵團取出，灑些麵粉稍微搓揉，分成3等分，再搓揉至光滑。
6. 先取一份麵團搓成一長條，分成8份，擀成圓薄片麵皮，把一大勺餡放在麵皮一半處，拉起另一半麵皮蓋住餡，沿邊捏緊，用手輕輕壓平成半扇形，一共可以做24塊餅。
7. 平底鍋中火燒熱，加點油，油熱轉小火，放入包好的韭菜盒子，並加上蓋子，一、兩分鐘後翻面，根據火大小隨時調整火力。
8. 大約五、六分鐘或兩面成金黃，即可出鍋享用。

小提示：做法2是為了使肉嫩滑，與菜餡混合後有粘度更容易包餡。