

# 柳葉蒸餃



**BOSCH**

Invented for life

# 柳葉蒸餃



## 材料:

### 餃子皮:

500克 中筋粉

380公克水 (約80°C)

2克 鹽

### 蔥薑水:

50克 大蔥

50克 生薑

200克 清水

### 餃子餡:

300克 肉末

200克 韭菜

3克 鹽

2克 糖

1克 白胡椒粉

2克 雞精、生抽

10克 料酒

4克 老抽

10克 蔥花

## 步驟:

1. 製作麵團：將中筋粉和鹽倒進麵盆中，分次加入約80°C水，邊倒邊用筷子攪拌，成為麵團後發酵20-30分鐘。
2. 製作肉餡：青蔥切絲，薑切片，倒入清水中浸泡20分鐘後做蔥薑水。肉末加韭菜、鹽、糖、白胡椒粉、雞精、料酒、老抽、生抽和蔥花攪拌均勻，分三次加入蔥薑水，每次都向同一個方向充分攪拌至水完全吸收再加下一次。攪拌好的肉餡顏色略為白，帶有黏性。
3. 製作餃子皮：砧板上撒粉，將發酵好的麵團揉成長條，切分為20克每個的麵團，將這些麵團搓成圓球狀，按扁後擀成餃子皮。
4. 包餡：將肉餡呈橢圓狀放入餃子皮中間，先將餃子皮捏一個摺邊，再左一個摺邊、右一個摺邊，慢慢向中間捏緊。
5. 將包好的餃子放在蒸盤上，及放於爐腔的第三層，選取Steam+ 以120 °C 蒸15分鐘。

## 設定程序:

以Steam+ 120°C蒸15分鐘。

Steam+



**BOSCH**

Invented for life