



素食雅集 12



手工鍋貼

觀音齋 提供
莊汝聰 主廚

- 材 料：**1、水餃皮、麵粉。
2、高麗菜、木耳、素火腿、冬粉、豆包、豆干、生薑、芹菜。
- 調味料：**香油、五香粉、胡椒粉、素沙茶醬、香椿醬、鹽。
- 作 法：**1、將材料2洗淨後切細末（高麗菜先以鹽略醃過後，再以清水洗淨擰乾。）
2、將作法1加上調味料拌勻是為餡。
3、以水餃皮包上2之內餡，略拉長是為鍋貼。
4、以平底鍋加少許沙拉油，將鍋貼排列平底鍋上，加熱淋上麵粉水，蓋鍋煎至鍋貼皮酥成黃金色即可。