红油虾肉抄手 -

图片

By 豆果美食达人 菜菜美食日记

点击图片进入小程序，查看图文菜谱

- 食材清单 -

【抄手】

肉沫250g 虾仁100g

生抽5g 鸡蛋1个

葱花10g 姜末5 g

盐5g 糖5g

胡椒粉少许 芝麻油适量

老抽少许 食用油15g

【红油】

油泼辣子6g 芝麻油适量

糖少许 香醋10g

生抽8g 蒜末4g

花生碎少许 芝麻碎少许

葱花少许

- 做法 -

1.鲜虾去虾壳虾线，加入少许盐和淀粉揉搓后，清洗干净后切丁备用。

图片

2.大碗里倒入250g肉沫、切好的虾丁，加入葱花、姜末、盐、糖、白胡椒粉、老抽、生抽、芝麻油、食用油顺时针搅至上劲。

图片

3. 加入蛋黄搅拌吸收后，再加入蛋清，继续顺时针方向搅至肉馅粘稠有弹性，将馅料放入密封容器，冷藏30分钟再使用，让馅料充分吸收水份。

图片

4. 将馄饨皮放在手掌，包入15g左右馅料对角捏起来，再把两边捏起形成一个元宝形状。

图片

5. 调制红油酱汁，将4g生抽、1g糖、6g油泼辣子、10g醋、适量芝麻油、4g蒜末混合均匀。

图片

6. 煮一锅清水，待水沸腾后放入抄手，中火煮3分钟，捞起放入红油酱汁里搅拌均匀。

图片

7. 最后撒上少许芝麻碎、花生碎、葱花，大功告成！

图片