酸汤水饺的用料

饺子半袋 大蒜4个

小米椒2个 辣椒粉1勺

白芝麻适量 生抽2勺

蚝油1勺 热油1勺

酱油1勺 花生米适量

酸汤水饺的做法

酸汤水饺这样做，一人一盘不够吃的做法图解1

步骤1

酸汤水饺好不好吃，酱汁第一。 大蒜切碎，葱切成葱花。

酸汤水饺这样做，一人一盘不够吃的做法图解2

步骤2

加入调料后，我又放了花生米和虾皮

酸汤水饺这样做，一人一盘不够吃的做法图解3

步骤3

酱汁拌匀备用

酸汤水饺这样做，一人一盘不够吃的做法图解4

步骤4

水开后下入饺子，煮熟时放入一些紫菜

酸汤水饺这样做，一人一盘不够吃的做法图解5

步骤5

捞出煮好饺子放入酱汁里，淋上2勺饺子汤

酸汤水饺这样做，一人一盘不够吃的做法图解6

步骤6

酸辣开胃的酸汤水饺就做好了，巨好吃。