快手凉皮

材  料

玉米淀粉15克

（我看下厨房写的是用红薯淀粉会更好，我家里只有玉米淀粉，所以就用了玉米淀粉）

新良日式吐司粉150克

盐4克

清水300克

（不同面粉吸水性不同，用其他牌子面粉水量要注意控制一下）

做  法

面粉加入盐和200克清水，用筷子搅拌成特别浓稠的面糊。加水的时候要一点一点加，不要一次都加进去。

用电动打蛋器一直朝着一个方向搅打，电动打蛋器只安一个打蛋头就可以了，两个的话劲太大了，容易产生更多的气泡。

搅拌至面糊非常细腻，看不到面粉颗粒了就可以了。

再加入剩下的100克清水搅拌均匀。搅拌好的凉皮面糊是可以拉出线的，不会断开这样子就好了。

然后找两三个平盘，一定是很平的盘子哦，这样做出来的凉皮才会薄厚均匀。盘子刷薄薄一层油，取适量面糊在盘子里，铺平面糊。

蒸锅里的水用大火烧开，把凉皮面糊放进去，一定要用大火蒸，小火蒸凉皮会断开。

盖上盖子，大火蒸1分钟。具体时间还是要根据你用的盘子来决定。

蒸熟以后马上放在凉水上晾凉。

然后揭下来。因为抹了油，很容易揭下来。

放在油纸上。在表面抹一层油，再把其他凉皮都这样一层一层叠在一起。

配料准备好。黄瓜丝和烤麸。喜欢吃别的再加点别的。

调料也可以按照自己喜欢的口味来。我就用了这些。美极鲜味汁，香油，蒜汁，麻酱，醋，花生碎。

凉皮切开，一层一层揭下来。

再和所有材料混合就做好了。

真的很好吃啊！得到了我老公的夸奖！赶快行动起来吧！