三鲜饺子的用料

猪肉300克 韭菜300克 虾仁250克 饺子皮500克 姜15克 盐5克

十三香3克 白胡椒粉2克 生抽15毫升 芝麻油10毫升

三鲜饺子的做法

步骤1

准备饺子馅材料：猪肉和韭菜，鲜虾剥壳，去虾线

步骤2

猪肉切小块剁成猪肉糜， 往猪肉糜加入姜末拌匀

步骤3

把盐、生抽、十三香、白胡椒粉和芝麻油加入到猪肉糜

步骤4

把调料和猪肉糜顺着一个方向搅拌均匀

步骤5

韭菜切小粒，不要剁，我觉得韭菜剁碎，口感不好，剁碎会少了韭菜汁水

步骤6

把韭菜碎放进猪肉馅里，顺着一个方向搅拌

步骤7

再把去壳和虾线的虾仁切小粒，加入馅料里，拌匀

步骤8

最后加入少许白胡椒粉和盐，搅拌均匀，调好的饺子馅料汁多清香

步骤9

饺子皮包入适量的饺子馅

步骤10

捏成饺子，包好的饺子

步骤11

煮锅烧开水后，把饺子放沸水中，用勺子沿着锅边搅动，防止黏底，煮沸后放一碗冷水，如此重复两次加冷水，饺子煮熟捞起，沥干水分盛碟

步骤12

煮好的饺子蘸些醋或者蒜和辣椒油

步骤13

成品图

三鲜饺子的烹饪技巧

1 韭菜和虾仁都没有剁碎的，我觉得剁碎口感没有那么好 2 煮水饺多次放冷水，能让饺子口感更好