油豆皮包子

· 制作材料 ·

油豆皮 5张 / 猪肉沫200g

香菇 100g / 葱 40g

生抽 10g / 料酒 5g

盐 5g / 蚝油 3g / 五香粉 2g

· 制作工具 ·

蒸笼 / 蒸笼垫

筷子/ 剪刀

制作步骤

▼ STEP 1

肉沫和香菇混合，拌匀。

▼ STEP 2

加盐、生抽、料酒、耗油和五香粉，拌匀。

▼ STEP 3

加小葱段和适量清水，搅至上浆。

▼ STEP 4

油豆皮裁剪成合适大小的正方形，放入清水中泡软；

▼ STEP 5

取一张豆皮，放入内陷，捏起四角，用葱扎起来；

▼ STEP 6

入蒸锅，蒸12分钟即可。