锦鲤饺子的用料

芹菜100g 胡萝卜20g

黑木耳20g 虾仁150g

玉米粒30g 夹心肉糜300g

中筋面粉100g 盐少许

糖少许 白胡椒粉少许

青豆100g

锦鲤饺子的做法

步骤1

100g芹菜和20g胡萝卜洗净切末，20g黑木耳泡发后切末，150g虾仁去除背部虾线，用刀切成小段，30g玉米粒备用。

步骤2

芹菜末中加入少许盐拌匀腌制10分钟，挤去多余水分备用。

步骤3

300g夹心肉糜和7g盐混合均匀后，分多次倒入过滤好的60ml葱姜水拌匀，放入虾仁段，加入12g糖和3g白胡椒粉调味，搅拌均匀后腌制20分钟。

步骤4

腌制后的肉馅中加入黑木耳末、胡萝卜末、芹菜末和玉米粒，淋上适量麻油搅拌均匀，饺子馅完成。

步骤5

100g中筋面粉加入50ml温水搅拌成雪花状，揉成面团后静置10分钟。

步骤6

面团搓成条状，均分为16份，用擀面杖擀成直径为8.5cm左右的蒸饺皮。

步骤7

将12g左右的肉馅放在蒸饺皮中间。

步骤8

1/3对折捏合，将孔向当中推，捏出金鱼的头部和眼睛。封口捏出花边，作为金鱼的尾巴。

步骤9

将青豆放入金鱼眼睛处装饰。

步骤10

待蒸锅中水煮沸后，上蒸笼大火蒸6分钟。锦鲤饺子完成！