韭菜鸡蛋饺子的用料

韭菜300g 鸡蛋3个

面粉400g 清水190g

盐 复合调味料

香油 食用油

韭菜鸡蛋饺子的做法

步骤1

面粉和清水一起放在小盆里，加少许盐；

步骤2

揉成一个光滑的面团，盖上保鲜膜静置15分钟左右；

步骤3

韭菜洗净沥干水份；

步骤4

切碎；

步骤5

和鸡蛋拌在一起；加盐、复合调味料、香油拌均匀成饺子馅；

步骤6

醒好的面搓成长条形；

步骤7

切成小面剂，按扁；

步骤8

擀成饺子皮；

步骤9

包上韭菜鸡蛋馅；

步骤10

包好的饺子排成排；

步骤11

锅里烧开水，把饺子下锅，煮沸后再倒一小碗凉水进去，煮沸后再倒一小碗凉水，再煮沸就可以吃了。

步骤12

很好吃。

韭菜鸡蛋饺子的烹饪技巧

煮饺子小技巧： 1、揉面的时候面粉里加点盐，这样饺子皮不容易破； 2、韭菜馅遇盐容易出水，在准备包之前再拌馅，调好就直接包，这样韭菜还来不及出水就被包在饺子里了。另外还可以放点粉丝进去，也可以吸取韭菜馅的水份； 3、煮饺子的时候如果是冷冻过的，可以开盖煮，这样也不容易破皮；