

# 北方盒子

## 材料:

|     |          |
|-----|----------|
| 麵粉  | 500 g 公克 |
| 香菇  | 8 g 公克   |
| 粉絲  | 50 g 公克  |
| 白菜  | 500 g 公克 |
| 黑木耳 | 25 g 公克  |
| 素碎肉 | 200 g 公克 |
| 胡蘿蔔 | 200 g 公克 |
| 麵筋  | 50 g 公克  |
| 香油  | 適量       |
| 鹽   | 適量       |
| 薑   | 適量       |
| 胡椒粉 | 適量       |
| 素蠔油 | 適量       |
| 生抽  | 適量       |

## 做法:

### 1) 和麵:

先將麵粉分成兩份，一份用滾水 80ml 燙，用筷子或塑料鏟，反覆攪拌成麵團。

另一份用冷水和，大約用 100ml 涼水，反覆揉成麵團。

然後將兩個麵團混合揉成一個麵團，放置一旁約 30-40 分鐘(也叫醒麵)。

### 2) 拌餡:

將上述各種原料切碎，白菜切碎以後放一點鹽，待出水時用手將白菜擠乾。

先將薑，素碎肉和木耳，香油，香菇碎，放熱鍋炒一下，略黃即可，胡蘿蔔後放略炒一下，將生抽，素蠔油，胡椒粉，麵筋，粉絲放入反覆攪伴。

最後放入白菜攪拌均勻，根據口味適量加鹽。

### 3) 最後將麵團揪成 50¢ 硬幣大小扁平狀，用擀麵杖擀皮(約 10 公分直徑圓片)將餡放中心，然後再蓋一片麵片，捏邊即可。