

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，粉絲放入反覆攪拌。

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。