

# 素包子

材料：（材料約為 60 個包子的量）

中筋麵粉 1500g  
酵母粉 15g  
溫水 約 900g  
大白菜 1000g  
紅蘿蔔 500g  
黑木耳 200g  
乾香菇 25 朵  
素火腿 400g

調味料：

素蠔油 4 湯匙  
醬油（生抽） 1 湯匙  
砂糖 半湯匙  
鹽 1 湯匙  
香油 1 湯匙  
十三香（五香粉） 適量

做法：

1. 將酵母放入溫水中溶解，靜置一會兒之後加入麵粉中，將麵粉揉成光滑麵團，蓋上濕布，放在溫暖處發酵。麵團發成原先兩倍大時即可。
2. 將香菇，黑木耳洗淨泡發，黑木耳切絲，香菇擠乾水後切小丁待用。
3. 將大白菜、紅蘿蔔洗淨後切碎，加入少許鹽，等到大白菜、紅蘿蔔出水後，放入乾布中，擠乾大白菜和紅蘿蔔的水分。
4. 素火腿切小丁，和香菇一起放入鍋內翻炒，翻炒中加入兩湯匙素蠔油，炒好後放置一邊晾涼。
5. 將所有的餡料混合，加入鹽（一湯匙），糖（半湯匙），醬油（生抽）（一湯匙），素蠔油（兩湯匙），香油（一湯匙），十三香（適量），攪拌均勻。
6. 看麵團是否發好，用手指沾上適量的麵粉在麵團上戳一個孔，5 分鐘後小孔沒有閉合即是發好。麵團發好後，充分揉，麵團揉得稍久麵皮較好吃。之後把麵團搓成長條，切成小塊後再搓成球狀，擀成圓形包子皮（直徑約 7~8 公分左右），包子皮以中間厚、兩邊薄為佳。放入餡料，包成包子，包好的包子靜置 20-30 分鐘後，放入蒸籠蒸熟（約 10~15 分鐘）。