

日式煎餃子

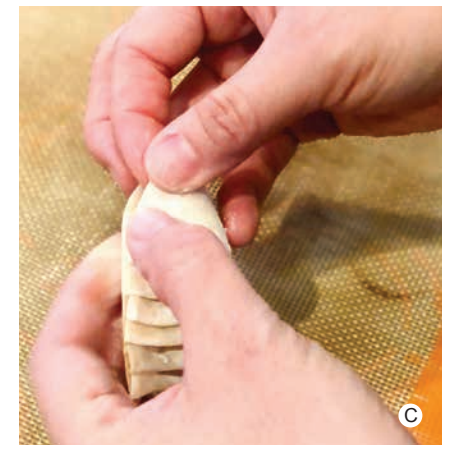
家中孩子至愛的日式煎餃子每次輕易地燒滅最少30隻，如果在日本料理或是居酒屋吃的話，無論下單多少碟，他們亦有本事全部掃清。還是在家製作經濟又新鮮，現包即煎即食，外面金黃香脆，餡料豐腴多汁，以味醂、豉油調味，一抹日式風味，蘸點餃子醬油，完勝急凍餃子。美味來自一點心，一點執著，對家的愛，對食物的執著。大口大口的吃下去，めっちゃおいしい！

材料:

剝碎豬肉	450克
黃芽白	250克
日式餃子皮	1-2包
水	適量

醃料:

豉油	3湯匙
味醂(Mirin)	3湯匙
薑粉(Ginger Powder)	1茶匙
鹽	1/2茶匙
白胡椒	1/4茶匙
粟粉	1湯匙
蛋白	1湯匙
日本米酒(Sake)	1湯匙
	(可略)
麻油	2湯匙



做法:

做法

1. 除麻油之外，將所有醃料與豬肉混合。用手攪拌並保持一個方向直到豬肉變粘，大概持續幾分鐘，最後加入麻油，拌勻。
2. 將洗淨，抹乾，切碎的黃芽白加入肉中，攪拌均勻。用保鮮膜蓋上並冷藏至少30分鐘。
3. 從冰箱中取出餡料，再次混合均勻，即可準備包餃子。
4. 在餃子皮的中間放一小匙羹餡料，用手指在餃子皮外圍點些水。(圖A)
5. 然後對接並同時間打褶，應該能夠摺到5至8個褶。(圖B,C)
6. 將餃子放於盤上，平底坐下，以便在平底鑊上煎。(圖D)
7. 預熱平底鑊，加油燒熱，將餃子放入鍋中，中火煎1-2分鐘或直到餃子底部略呈金黃色。然後將約1/3至半杯水倒入鍋中，蓋上蓋，煮幾分鐘直到水份全部蒸發。(圖E)
8. 打開蓋子，用中細火煎幾分鐘，直到餃子的底部變金黃及脆，完成。可以搭配一些餃子汁食用。

筆記:

1. 確保黃芽白抹乾身，切粒後，可使用乾淨的廚房毛巾吸去多餘水份。
2. 確保餃子皮外圍留出足夠的空間，包餃子時不一定要打褶，對摺一半也可。
3. 如喜歡可加多些黃芽白或蔥粒。
4. 碎豬肉建議選用至少帶2分肥肉，瘦肉跟肥肉比例為 80/20%。

