

四川包子

生地

老麵	450 g
砂糖	110 g
猪油	8 g
臭粉	2 g
牛乳	適量
碱水	適量
麵粉	170 g
泡打粉	6 g

餡

猪肉鬆 300 g

下味 玉子 1個、泡打粉 2 g、塩 2つまみ、味の素 1つまみ、醬油小匙 1/2、胡椒片栗粉適量

味付 甜麵醬 大匙 4、醬油 大匙 3、老酒 小匙 1、

材料

洋葱末 150 g

冬茹 50 g

冬筍 100 g

小麦粉 20 g、潮州辣椒油 小匙 1、豆板醬 大匙 1、花椒粉 適量

スープ

毛湯 250 c c

片栗粉 15 g

コーンスターチ 30 g

醬油 大匙 5

砂糖 小匙 2

- 1) 肉に下味いれ鍋で炒めて味を入れておく
- 2) 材料の玉ねぎ、しいたけ、筍、豆板醬をよく炒めて最後に小麦粉を入れておく
- 3) さました毛湯にすべて合わせる
- 4) 1に2を合わせて炒め、スープを入れ焦がさないようにゴムへらで良く火をいれる
- 5) 最後にラー油と山椒を加える