

## 生煎豆腐香菇素包

突然非常狂热的想吃生煎包。。。。。

于是乎，就自己动手做了。。。而且吃得很香哈！一向放在厨房里的小傻瓜相机没电了，所以成品图和过程图其实不是一拨的，一个封口朝上一个封口朝下，据说封口朝下的才是正宗生煎的做法，我个人更偏爱封口朝上，萝卜青菜，各有所爱么！O( \_ )o...

## 面皮原料：

- 4 杯高筋面粉
- 1 又 1/2 杯温牛奶
- 1.5 茶勺酵母
- 1/2 茶勺盐
- 3 茶勺白糖
- 2 棵小香葱，切成葱花
- 2 茶勺白芝麻

## 馅儿原料：

- 1 块豆腐
- 1 根胡萝卜
- 1 小碗干香菇
- 2 茶勺香油
- 1 茶勺酱油
- 1/2 茶勺蚝油
- 盐和油适量
- 1/3 或 1/2 杯水（视包子个头大小而定）

## 做法：

温牛奶加糖，化开酵母，静置 5 到 8 分钟后，酵母活跃起来。加入面粉和盐，启动面包机的面团程序。





WWW.YANKITCHEN.COM

等面包机发面的同时，准备馅料。豆腐切成小丁，放到加了油的锅底煎至表面略微金黄，盛出。胡萝卜削皮，入粉碎机（food processor）打成小碎粒，香菇泡开，挤干水，一样打碎。跟豆腐丁混合均匀，加盐和香油调味。

等面包机将面团揉好并且自动发酵完毕后，将面团取出，将大气泡揉掉，分成小剂子，分别包入馅儿，捏成小包子。

二次发酵约 20 到 30 分钟左右。然后锅里放油，下包子，底朝上放到锅里，中火煎到底部稍硬，加水，盖上盖子，水烧干了后煎到包子底部金黄就好了，撒葱花和芝麻，略煎，出锅。

很好吃滴！



WWW.YANKITCHEN.COM