



材 料

蝦仁雞肉炒飯1碗、水餃皮15張

調味料

油½茶匙、鹽、味精、醬油、胡椒粉、糖及香油各少許

做 法

1. 蝦仁雞肉炒飯分成15份，做為內餡。
2. 水餃皮包餡料成水餃狀或元寶狀。
3. 水1杯，加調味料拌勻。
4. 平底鍋燒熱，淋油，將米飯餃置於平底鍋上，煎至餃皮呈金黃色，淋下3.料，蓋上鍋蓋，中小火煎煮約5分鐘，改大火收汁即成。

《米飯煎餃》