

芋頭鍋貼

材 料：

芋頭	200公克
中筋麵粉	370公克
烏醋	1湯匙
醬油	1湯匙
油	3湯匙
絞肉	300公克
韭黃	180公克
蝦仁	200公克
蔥薑	少許

調味料：

塩	1/2茶匙
味精	少許
麻油	1茶匙
醬油	1湯匙
胡椒粉	少許

做 法：

1. 芋頭去皮，蒸熟，搗成泥。將麵粉用一杯熱開水沖燙，再加入芋泥拌揉均勻。麵糰醒十分鐘。
2. 韭黃、蝦仁切碎，蔥薑亦切碎。絞肉加調味料及蔥末、薑末攪至有黏性，再加蝦仁及韭黃拌勻。
3. 麵糰分成四十份，擀成餃皮狀，包餡，餡放在餃皮上使成長方形，折合捏緊而兩頭留一點小洞。
4. 平底鍋置爐上燒熱放油，油熱將鍋貼排入，等鍋貼底部煎黃，加水（水中加一湯匙醬油及烏醋），水要淹過鍋貼，蓋上鍋蓋煎煮，待鍋貼皮呈透明狀，於水乾前即盛起，底邊朝上擺於盤中。