



【羊肉馅水饺】

材料:羊肉1000克、洋葱2个、香油3汤匙、盐适量、姜2片、料酒1汤匙、白胡椒粉、十三香1茶匙、

做法：



2.洋葱剥去外皮，把洋葱切成末，在切洋葱前，把切菜刀在冷水中浸一会儿，再切时就不会因受挥发物质刺激而流泪了。把姜切成末。



4.在加入盐，白胡椒粉，十三香，料酒，搅拌均匀，再加入洋葱搅拌均匀，洋葱不要拌早了，包饺子时现拌就可以。



6.将饺子馅放在饺子皮内，将两边的饺子皮从中间捏紧，两边再捏好即可，将饺子全部包好。