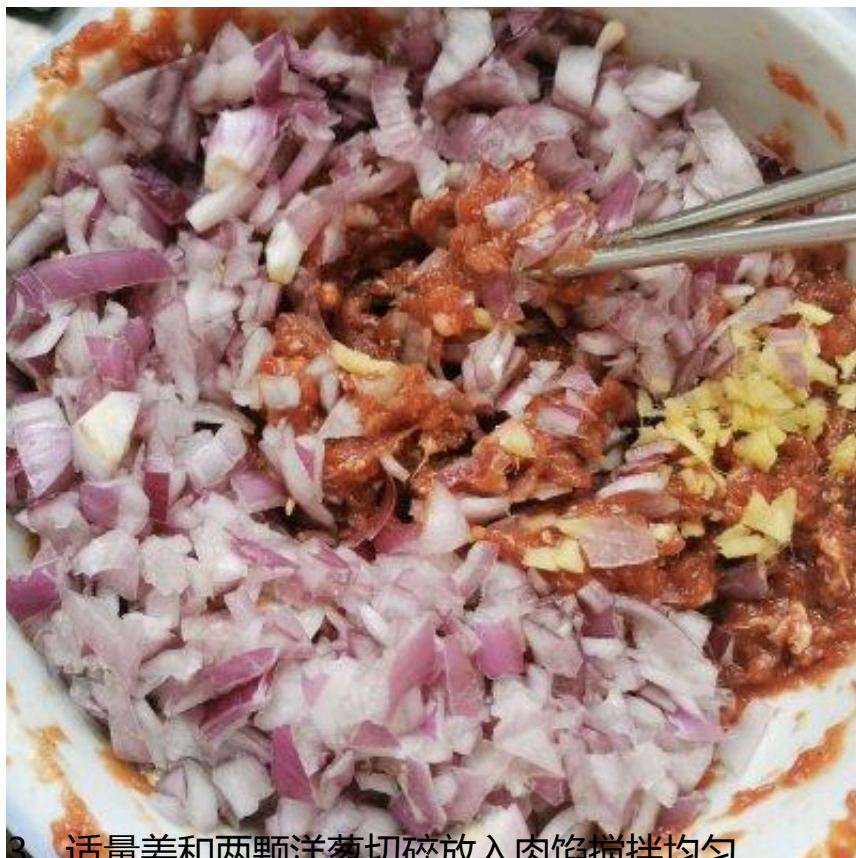


1、面粉放入4克发酵粉，一边倒入清水一边顺时针搅拌成絮状，然后揉成光滑面团，盖上保鲜膜醒发至两倍大。



3、适量姜和两颗洋葱切碎放入肉馅搅拌均匀



5、包入肉馅。



7、香喷喷的牛肉洋葱包子就做好了。

做菜好吃都有技巧，我的每道菜都有小妙招，大家搜索“豆果”可以直接查看我的菜谱！

喜欢这个食谱记得收藏、关注哦！欢迎在下方留言分享您对这道美食的建议。