

★蔥油餅

材料：麵粉 3 杯、開水 1 杯、冷水 1/3 杯、豬油 1 大匙、蔥末 1 大匙、鹽 1 小匙
工具：桿麵棍、保鮮盒（裝成品用）

做法：

1 麵粉先加開水燙麵，再加冷水和麵，和成光滑麵糰，醒 15 分鐘

2 麵糰分六塊，桿成 1cm 厚的薄片，先刷上豬油再灑上鹽、乾麵粉及蔥末，用手捲成長條形醒片刻，拉長再盤成螺旋形，用 0.3cm 厚的餅

3 平底鍋熱後，加油 1 大匙，將做好的餅放入，用慢火煎至兩面金黃



麵粉3碗



加入開水1碗燙麵



再加入冷水1/3碗和麵



將和好之麵糰放置15分鐘



將醒好之麵糰分成6份



將麵糰桿成1cm的薄片



刷上豬油再灑上鹽及乾麵粉
鋪上一層蔥末



用手捲成長條形醒片刻



拉長再捲成螺旋形



再桿成約0.3cm厚的餅



熱油鍋，將桿好的餅放入



用慢火煎至兩面金黃即完成