

今天要跟大家分享一道用韭菜搭配豆腐做出来的美食，韭菜煎包。相信很多朋友都特别喜欢吃用韭菜做的美食，比如说韭菜馅饺子，韭菜馅包子，韭菜馅饼等等，因为韭菜有一股自己非常独特的香味，吃起来特别美味，今天跟大家分享的这道豆腐韭菜煎包做出来之后底层酥脆，皮薄馅香，非常美味，如果你对它也比较感兴趣，那么接下来咱们就一块看一下豆腐韭菜煎包的烹饪步骤吧。

【豆腐韭菜煎包】

【烹饪食材】韭菜，豆腐，食用油，鸡蛋，食盐，十三香，蚝油，鸡精，馄饨皮，水淀粉

【烹饪步骤】

1、
这样做出来的煎包，非常好吃，底层酥脆，皮薄馅香，咱们一起来准备一下豆腐韭菜煎包需要用到的烹饪食材，先准备一小把韭菜，再准备一块豆腐，适量的食用油，两个鸡蛋，适量的食盐，十三香，蚝油，鸡精，适量的馄饨皮，不要准备特别多，然后再准备一小碗水淀粉就可以了。



3、
接下来咱们再向韭菜碎中加上适量的食用油，将它们充分搅拌均匀，这样可以防止韭菜出水，接下来咱们再将豆腐切成小碎丁，豆腐碎丁也要稍微小一点，切好之后同样是放到一个大碗中，然后取出准备好的两个鸡蛋。



5、
然后在韭菜里面加上适量的食盐，十三香，蚝油和鸡精搅拌均匀，搅匀之后放到一边待用，咱们的馅料就已经做好了，将准备好的馄饨皮全部取出来，先用擀面杖将馄饨皮擀得薄一点，但要注意不要将馄饨皮给擀破了。



【小贴士】

1、韭菜一定要多浸泡一会，这样会让它更容易清洗干净。

2、在不破的情况下，将馄饨皮擀得越薄越好。

好了，今天的美食就和大家分享到这里了，我是水大叔，一本正经地探索美食乐趣，喜欢的朋友可以给我点个免费的赞，感谢您的支持！

本文由“水大叔”原创制作，未经允许，严禁搬运抄袭，谢谢合作！