

转眼就立秋了，今年的夏天似乎格外短暂。咱中国每个节气都有讲究的饮食，立秋也不例外，讲究的是贴秋膘。但其实刚刚立秋暑期刚过，所以贴秋膘也要选择温和的食物。

羊肉温而不燥，正适合秋天。吃腻了涮羊肉，今天咱们换种做法。来一个新疆烤包子。



(包子皮部分) 高筋面粉300克，盐3克，食用油5克，酵母1克，160克水

做法：

第一步：新鲜的羊里脊肉洗净，剃掉筋膜，再配上一块肥肉，全部切成小丁



第三步：羊肉与洋葱混合到一起，加入黑胡椒粉，孜然粉，盐调味，孜然粉与黑胡椒粉的比例是3比2，全部搅拌均匀咱们的馅料就做好了，放入冰箱冷藏，让它滋味互相融合一下。

第四步：传统的新疆烤包子用的是死面，但是馕坑慢烤，可以让表皮非常的酥脆，咱们用烤箱制作为了追求那种酥脆的口感就需要改良一下。



第五步：将面团分割成比饺子略大的剂子，300克面粉下了10个剂子，擀成皮，放上馅料。



第六步：烤箱提前200度预热10分钟，放入生坯烤35分钟。根据包子的颜色适当的调整烤制时间。



羊肉这种做法等于面皮充当了炙烤的容器，做出来的羊肉最大程度的保存鲜嫩，而且没有一滴水，非常的鲜美，



这种做法的包子非常简单，成品酥脆鲜美，就像点心一样精致，秋天到了，正是吃羊肉的好时候，这种做法大家快来试试吧。

还有什么羊肉的好吃法，欢迎给小宁留言。

小宁碎碎念

- 1.烤包子的面要揉的硬一点，太软的面容易塌底。最好用高筋面粉出来的成品更酥脆。
- 2.这种做法的包子因为没有收口，所以羊肉千万不要打水，只利用洋葱的水和羊肥肉出的油即可。

厨娘小宁多平台原创美食自媒体，擅长家常菜、面点、西餐、烘焙，分享简单，易做，健康的美食。喜欢的朋友请关注。有问题请在下方评论区留言。厨娘小宁图文原创，请珍惜作者的劳动成果，盗版必究！

