

# 鍋貼

## 材料：

|           |       |
|-----------|-------|
| 紹菜        | 150 克 |
| 免治瘦肉      | 100 克 |
| 蔥         | ½ 棵   |
| 薑汁        | ½ 茶匙  |
| 上海雲吞皮（圓形） | 10 片  |
| 油         | 2 湯匙  |

## 調味料：

|     |      |
|-----|------|
| 鹽   | ¼ 茶匙 |
| 糖   | ½ 茶匙 |
| 粟粉  | 1 茶匙 |
| 酒   | ½ 茶匙 |
| 麻油  | 1 茶匙 |
| 生抽  | 1 茶匙 |
| 胡椒粉 | 少許   |

## 伴食用：

薑絲、浙醋

## 製法：

1. 紹菜洗淨，用沸水略煮，切碎及擠乾水分，盛起備用，蔥切粒。
2. 豬肉、紹菜、蔥粒、薑汁及調味料同拌勻成餡料。分成 10 等份。
3. 餡料放在鍋貼皮中，捏合成鍋貼。
4. 鍋貼用慢火煎至金黃色，加入 100 毫升水，蓋上鑊蓋以慢火煮約 10 分鐘至水份收乾。再加少許油將鍋貼煎數分鐘。
5. 趁熱以薑絲及浙醋伴食。