

# 【荠菜猪肉水饺】：入口清香细嫩的应时野菜



养肉馅能中和馅料的干湿度；二是能去除肉本身的腥味。加一点胡椒粉是为了去腥提香，加一点“味极鲜鸡粉”是为了提鲜。

酱油用酱香型的最提味，再加一点味极鲜味汁或生抽提鲜。

当然整个馅料，更少不了葱、姜、盐、花生油、香油参与。

总之，在调制肉馅时，要考虑与其搭配的蔬菜质感和性味再决定适合的调味料，这样包出来的水饺才能满足你所向往的味道。

## 原料

### A 面皮用料

普通面粉 250克  
清水 约137克

### B 馅料用料

1. 肉馅用料  
猪肉馅 200克  
花椒水 45克  
酱香酱油 15克  
美极鲜味汁 15克  
葱、姜末 各20克

香油 15克

2. 菜馅用料  
荠菜 380克

3. 肉馅与菜馅合一用料

胡椒粉 2克

美极鲜鸡粉 2克

花生油 20克

盐 约3克

## 做法

1. 荠菜摘洗干净，10克花椒加120克温水浸泡一夜（夏天放入冰箱冷藏室），备好肉馅。

2. 面粉试着加水揉成面团，饧15分钟后再揉成表面光滑的面团，盖好备用。

3. 肉馅里加入花椒水充分搅匀

4. 加入酱油、美极鲜味汁搅匀入味，加葱、姜末、香油淋在葱姜末上先拌一拌，再连同肉馅充分拌匀。

5. 荠菜用开水焯一下，捞出过凉擦水（不要擦太干）。

6. 荠菜放入绞碎机中绞碎。

7. 荠菜与肉馅混合，加入花生油、胡椒粉、美极鲜鸡粉、盐充分搅匀。

8. 面团移至面板上，搓成长条，再切成均匀的小剂子。

9. 剂子压扁，擀成边缘略薄，中间略厚的饺子皮。馅放中间，手法随意。水烧开后再下水饺，煮开后见水饺完全浮起，加一勺凉水，重复一次即可捞出。

制作提示：1. 荠菜焯水时间不易长，见变色即可捞出放入冷水盆中过凉后再攥水。

2. 花椒水泡法：用10克花椒加80—120克清水浸泡一夜，夏天放入冷藏室。如果急用，就用开水浸泡2个小时以上。花椒和水的量要根据肉馅多少而定，尽量泡浓一点。

3. 水饺下锅后，用勺背沿锅边慢慢推动，以免粘锅。

荠菜是春天最有代表性的一种野菜。上一周的荠菜是邻居送的，包了素蒸包，味道鲜美很受欢迎，全家人都没有吃够。今天的荠菜是在小区菜店买的，看上去也很鲜嫩。摘洗干净后，做了“荠菜猪肉水饺”。

用荠菜包猪肉水饺与包素水饺略有不同，素水饺调味清淡一些好吃，但肉水饺的调味需要遮盖肉的腥，才能彰显荠菜的清香。

野菜本身含水量少，用花椒水

## 世界各国的麦当劳有啥不一样？日本没鸡翅...德国像抹布...

最近，一个帅气的日本男生在网络平台火了，他和女朋友每次都用互怼的方式来介绍日本文化，获得了很多粉丝的喜爱。

然而，一个信息突然吸引了大家的注意——什么？日本的麦当劳竟然没有炸鸡？要知道这可是精髓呀！

以前总以为，像麦当劳、肯德基这样全球连锁型快餐，进入本土的时候只是味道上做一些改变，没想到了解后，无论是菜式还是服务，都有着千差万别的不一样。

所以，今天就来“猎奇”一下，世界各地的麦当劳跟中国有什么不一样？

### 日本

首先，日本的麦当劳不配番茄酱，因为他们的口味比较清淡，一般薯条以盐味为主。所以，如果在点餐的时候不主动要番茄酱的话，你是永远得不到的...

虽然日本没有炸鸡，但是他们有独特的板烧酱汉堡，这是世界上任何一个国家的麦当劳里都没有的，甜咸口，蛋黄酱的味道很浓郁，去日本游玩的小伙伴可以尝一下。

还有，听一位在日本麦当劳打过工的同学说，炸薯条的油是一星期一换，换下来的油有专门的人员来回收，还要付费给这些回收公司；炸薯条在架子上放20分钟，如果没有卖掉，就必须全部倒掉，汉堡也是一样，过了40分钟之后就会被扔掉。

最重要的是，在日本吃完麦当劳。要自己收拾垃圾（大多数国家都是这样）。而且要严格履行按分类丢弃的要求，比如纸杯和薯条杯是一类，纸杯盖和吸管是一类，垃圾箱上面还有一个单独的孔是用来倒冰块的。

### 德国

在德国，如果你本着在外面上



厕所不方便，想在麦当劳里解决一下，那就太天真了！上厕所整个德国都是一个麻烦，麦当劳里也不例外。为啥呢？每个麦当劳的厕所外面都会放一个大盘子或大罐子，一般费用是0.5欧，最便宜的地方也要0.3欧...

然后再来说说菜品，作为德国麦当劳主打的“低价汉堡”——猪肋排堡，味道上是贯彻了德国菜“咸是万物之本”的调味准则，再加上两片略有坚硬的面包，深刻向我们传达着德国人们的务实精神。

再来吐槽一个纯素汉堡，叫Big Vegan TS，是专门针对素食主义者的。但如果你不是...千万不要尝试它。这款汉堡中的“肉饼”是一种用大豆和小麦制成的“素肉”，尽管品牌发言人表示，这种纯素汉堡的口感与普通汉堡别无二致，保留了正宗的麦当劳味道。

可是...那口感和味道就好像嚼着一块干了又湿，湿了又干了了的卫生纸。

但很好的一点是，德国麦当劳会给你“低脂”的选择。比如你可以把套餐里的薯条换成沙拉，然后

配上免费的油醋汁，脂肪含量只有2.2%，再加上粗粮的面包片，总归来说能在贪嘴的时候又没有摄入太多热量。

### 印度

印度的麦当劳很奇葩，有多奇葩呢？从名字开始就很奇怪，不叫McDonald，叫做McDonald's Family Restaurant，简直是个又长又萌的名字。

而且里面的设置不像中国这样，他们没有24小时的餐厅，供应时间为早七点到晚上十一点，并且免费WiFi只有10分钟。还禁止不吃东西坐在餐厅里面，否则扫地大妈会把顾客驱赶出去。

最后，“印度式汉堡”到底是什么样子，为啥被网友评为“快餐届的毒瘤”？

众所周知，对咖喱情有独钟的印度人民特别喜欢那种辛辣的，还有点刺激性味道的食物，于是就有这样一种汉堡...

印度人吃牛肉和猪肉，所以里面是一整块鸡肉，但是不知道为啥要放那么多洋葱，所以这款汉堡又被叫做“洋葱堡”，嚼一口全是辛

辣冲鼻的味道，不是一般人可以降得住的。

不过有两款不会踩雷的汉堡，一个是麦香薯堡，原料是烤土豆，虽然带咖喱味，但属于普通人能接受的味道。另外一个叫辣奶酪卷，外层是豆腐做的，里面是全素，口感像是鱼肉，包裹着特产奶酪，感觉还不错。

### 澳洲

澳洲的麦当劳物价跟美国的差不多，套餐都是12刀-15刀左右。但是如果有一天，6刀就可以买到一个套餐，你开不开心，是不是以为自己薅到羊毛了？

结果...打开确实这个样子。

嗯？肉饼消失大法？

好吧，下次一定不能薅羊毛。

然鹅，第二次打开的汉堡还是这样的...

嗯？是搞歧视吗，是我不配拥有一个肉片吗？

事情还没完，当我第三次...

算了，我已经对澳洲的麦当劳释然了。

泰国虽然泰国麦当劳的吉祥物也

是小丑，但却是双手合十的样子，十分符合本土文化。而且，如果说印度麦当劳里都是咖喱的味道，那泰国的店里面就是一大股冬阴功汤的气味，虽说有点重口，但还可以忍受。

值得一提的是，泰国麦当劳里的食物收获了网友们满满的好评。听说薯条脆脆软软的，形状也很新奇。里面还有卖泰式炸鸡饭的，真的很好吃，肉量也很感人。

还有韩式炸鸡，味道正宗，外酥里嫩，除了酱汁有些黏手之外，没啥大毛病。有些网友说，原本冲着最正宗的泰国美食而来，却没想到为舶来品麦当劳折了腰！

### 法国

在法国这样的傲娇国家，麦当劳是怎么生存下来的呢？当然是一改再改啦！

法国的麦当劳通过单独的柜台向客户提供高端的咖啡和糕点，虽然同样属于麦当劳，但跟点餐的地方不在一起。所有的甜品都被放置在精致的展览柜里，就连果酱都有独立的包装。

而且，麦当劳还开发出独特的法式美食，求胜欲满满，比如提供法式三明治，法国奶酪，以及全麦芥末酱。

担心热量太高的小仙女也不用怕，法国麦当劳还售卖蔬菜沙拉和气泡水。在La Défense，甚至有一家全沙拉的麦当劳餐厅，不出售任何汉堡、薯条或奶昔。

无论你是出去旅游，还是在当地学习工作，可千万不要以为麦当劳/肯德基这样的地方全球连锁，既不会踩雷也不会太昂贵。

事实上，每个国家的麦当劳都不一样，有些是黑暗料理，有些竟然好吃到超出想象，而就是因为这些与众不同，还有网友专门环游世界，跑到不同的麦当劳餐厅打卡，是不是很有意思呢？

6-119 绝对新鲜美味专业寿司料理

各類壽司拼盤  
海鮮烏冬面  
日式鷄套餐  
鰻魚飯套餐  
牛肉刀削麵  
生魚片  
招牌龍卷  
珍珠奶茶  
咖啡、冷(熱)飲

地址: 15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

# 稻壽司

## Inari Sushi

电话: 301-315-8818

每晚 6:30 後 特價

营业时间: 9:30am - 8:30 pm

Gift Certificate  
凡购买礼品卷\$100以上有10%优惠  
10% off on purchases above \$100

请扫码入稻寿司群