

看新疆人冬至吃什么馅饺子？比韭菜开胃，比芹菜汁多，太滋补



冬至，是我们重要的一个节气，这一天是北半球全年中白天最短、夜晚最长的一天。也可以说是一个节日，这个节日源于汉代，盛行于唐宋，一直相沿至今。冬至俗称“冬节”、“长至节”等，在冬至这一天，南北方会有不同的习俗，一般北方人要吃饺子，而南方人会吃汤圆。我们这里属于大西北就是要吃饺子，并且吃羊肉饺子，这是饮食习惯所致，爱吃羊肉，再说羊肉也是冬季滋补的好食材。

我们这里吃羊肉饺子，一般搭配的食材就是皮牙子、大葱、韭菜、毛芹菜的最多了。我家的爱吃韭菜和大葱的，基本包羊肉饺子就是这些。因此，我家冰箱一般都有羊肉饺子，想吃了随时煮上一盘。冬天了是吃大葱的季节，用它包饺子太好不过了，大葱能增进食欲，杀细菌等，和羊肉搭配，真的是绝配，可以去羊肉的膻味，并且能嫩肉去油膩汁多鲜美。《大葱羊肉饺子》我们喜欢吃原汁原味的，不喜欢加过多的调味品，葱、姜、花椒粉、生抽、鸡精差不多就可以了，如果爱吃蚝油的可以加一点。一般老人们不喜欢这个调味品，直

接大葱、姜加生抽就包饺子了，说是原汁原味的比较鲜美。我是喜欢蚝油的鲜美，花椒粉的去腥味。小伙伴们爱吃的可以加一些，味道真有点区别。冬至了多吃羊肉饺子，暖胃又开胃，太滋补了，冬天多吃羊肉好处多。

主料：新鲜大葱300克，面粉500克、羊肉400克

辅料：熟菜籽油适量、盐、生抽、蚝油(可选)姜、鸡精、花椒粒、花椒粉2克

做法：1、面粉加水成光滑的面团，盖上醒30分钟以上，面团在多次揉揉，这样饺子皮劲道好吃。

2、把大葱去掉外皮洗净沥干水分切末，姜切末，花椒粒洗用凉水浸泡10分钟

3、把羊肉用菜刀直接剁成肉泥，也不要剁的太细腻了，我家人喜欢吃有口感的饺子馅，也可以用绞肉机绞成泥。

4、羊肉膻味比较大，倒出肉泥加花椒水，朝一个方向不停的搅拌上劲。

5、把大葱末和姜末加进去拌均匀

6、加花椒粉和生抽、蚝油、鸡精搅拌均匀

以后，朝一个方向搅拌上劲以后，覆盖上保鲜膜冷藏或者放置几分钟入味备用。

7、加盐、鸡精，熟菜籽油拌均匀，静置一会入味，这样羊肉馅比较好吃，很入味。

8、把醒好的面团再次多揉揉，搓成长条，分成小剂子压扁。

9、擀成中间厚，边边薄的小饺子皮，加上肉馅

10、包成饺子形状

11、锅里加半锅清水，大火烧开后下饺子，接着用漏勺沿锅边轻轻搅动防止粘底，盖上锅盖煮开，水开后加半碗清水进去

12、再盖上锅盖煮开，如此反复两次，待饺子的肚子圆滚滚发亮即可捞出来了。

小贴士
1、大葱一定要用新鲜鲜嫩的，这种味道浓郁好吃

2、由于大葱特殊的香味，不用加过多的调味品了，保持原汁原味的比较好

3、用花椒水打水羊肉馅，这样可以去掉羊肉的膻味，而且还鲜嫩。

冬至到了，做羊肉火锅放什么大料好吃？

羊肉是秋冬季节滋补的好食材，羊肉火锅在冬天是很多人喜欢吃的，尤其是过年的时候，羊肉火锅是很受欢迎的，不仅可以吃肉，更可以大进补。好多人对于羊肉的做法，有很多的不同，这是因为，每个地方的羊肉都会不一样。

我们都知道，羊肉分为山羊和绵羊。山羊肉质比较瘦一些，但是膻味比较大一些，适合做炖，煮，红烧等，而绵羊肉质比较肥美，但是膻味比较少一些，口味很适合大多数吃，适合做烧烤，做羊肉卷，炒着吃等。而地方不同，羊肉膻味也是不同，一般内地都是属于山羊，膻味比较大，要加更多香料才能把羊肉膻味去掉。而新疆、内蒙古、青海等一些地区的羊肉，膻味比较少一些，那就不能加更多的香料了。

羊肉火锅放什么大料好吃？

做羊肉火锅加大料，要分羊肉的品种

一般山羊膻味比较大一些，要加白芷、八角、花椒粒、姜、小茴香、桂皮、香叶、陈皮、山奈等，这些香料可以去掉羊肉的膻味，毕竟是做火锅，这些香料也是做火锅的必备香料，所以，做羊肉火锅这些香料已经够了，味道真的好吃的不得了。

如果是绵羊，由于膻味比较少一些，不必加这么多的香料了，要少加一些，可以加花椒粒、姜、桂皮、白芷比较好了，尤其是白芷，它是做羊肉的好搭档，味道比较鲜美膻味小。

做羊肉火锅加大料，要分羊肉的地方

一般内地的羊肉膻味都比较大，这是因为地理环境不一样，羊肉的肉质就不一样了，做这样的羊肉火锅，一般加的很多香料，尤其是南方的羊肉，需要加八角，桂皮，香叶，小茴香，当归，干辣椒，生姜等，一般南方人做羊肉，香料需要一绿二红三白。一绿是紫苏，二红是八角、花椒，三白是三奈，白芷，白寇，膻味在各类佐料的作用下消失得无影无踪。

大西北人做羊肉火锅就会不一样了，我们这里的羊肉肉质品质好，膻味小，这里人吃羊肉喜欢吃原汁原味的羊肉，不喜欢加过多的调味品，一般都加姜和花椒粒做火锅吃就比较好了。但是因为每个人的口味不一样，毕竟是做火锅，有的要加一些比较重口味的香料了，因为要吃火锅，还要涮别的食材，也就加一写花椒粒、八角、桂皮、白芷、香叶、小茴香、辣皮子、当归等。



做羊肉火锅加大料需因人而异

有的人不喜欢吃羊肉的膻味，可以加很多香料去掉膻味，有的人就喜欢吃羊肉的膻味，说羊肉没有膻味那不是羊肉了，所以就不加很多的香料，就加一些姜和花椒粒就行了，炖出来的羊肉汤就是原汁原味了，所以，

做羊肉火锅时不宜乱放调料，需根据不同的口味，和平时的饮食习惯来决定放什么调料为宜，若不清楚吃的人的饮食习惯，建议尽量少放，因为一锅原汁原味不加任何调料的羊肉火锅才是最纯正的。

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

每晩 6:30 後 特價

營業時間: 9:30am - 8:30 pm

电话: 301-315-8818

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

扫码入群

6-101 Large Variety of American Cuisine, Elegant and Upscale

美味经典 丰富特色 品味繁多 贵宾赞许 环境优雅 绝佳选择

5902 RICHMOND HWY
ALEXANDRIA, VA 22303
703-329-1555

Great American Buffet

经典丰富美国大型连锁自助餐厅

百种正宗美式佳肴 烧烤 牛排 海鲜

丰富健康沙拉吧
精美甜点

生日聚会 大型团体
周末丰富多彩的早餐

COUPON
15% off
65岁老人额外10% off

新店隆重开业

8365 SUDLEY ROAD
MANASSAS, VA 20109
703-369-6791

周一至周五 11 AM - 9 PM
周五 11 AM - 10 PM
周六 9 AM - 10 PM 节假日照常营业
周日 9 AM - 9 PM (圣诞节除外)