

包羊肉馅饺子时,牢记“1放2不沾”,肉嫩鲜香没膻味,吃着解馋又暖和

立冬节气之后,让人有种瞬间入冬的感觉,棉衣穿上了,暖气烧上了,当然这是外在的,从应季而食的角度来说,暖胃的食物也要吃起来了。对于北方人来说,天冷的时候,就想吃上一碗饺子,有面有馅,有滋有味儿,胃里暖和,身上也暖和。



冬天是吃饺子的季节,节日节气要吃,平日里也要吃,一周下来总要吃个两三次。或许有的人会问,吃不腻吗?北方人还真不会腻,因为饺子馅是可以任意变化的,不同的肉,菜可以随意组合,这样说起来,每次吃到的饺子馅都不同,又怎么会腻呢?

如今温度越来越低了,吃点肉馅的饺子更能补充能量,抵御寒冷,除了猪肉之外,羊肉馅也是非常适合这样的气候的。对比之下,羊肉性质温暖,更是专属于冬季的食物,而且羊肉的肉质纤维更加细腻,用来包饺子吃会更加鲜嫩。

不过众所周知,羊肉中带有比较明显的膻味,若是不懂得如何处理的话,那么包出来的饺子膻味会

非常重。也正因如此,很多人即使爱吃,由于没有把握,便不得不放弃了这种美味。其实调羊肉馅也不难,我们只要掌握了“去膻”的技巧,那么包出来的饺子便会只有鲜嫩而没有膻味。今天就来跟大家总结几个关于调羊肉馅的技巧,牢记“1放2不沾”,饺子馅鲜嫩不膻,吃着又香又暖和,赶快来看看吧!

1、不同部位的羊肉,其口感还是差异比较大的,用来包饺子最好挑选肉质松软,筋膜少的部位,比如前腿肉,里脊肉。另外脂肪往往是羊膻味的一个来源,因此我们在处理的时候,最好将脂肪的部分去掉,尤其是肥油的部分。先把羊肉切成大块,用凉水泡两个钟头,期间换3次水,这样也有助于膻味的

淡化。

2、抓一小把红花椒,20-30粒左右,放到小锅里,接着放一碗饮用水,然后开会煮,待水开之后,继续小火加热10分钟,让花椒的香味释放到水中,然后晾凉待用。

3、把羊肉洗净沥干,放到绞肉机中,绞成细腻的馅料。这里我们也可以看出,包羊肉饺子,要自己来绞馅,而不要在购买的时候直接让老板绞碎,否则既不卫生膻味也会更大。

4、想要肉馅的口感鲜嫩不发柴,那么在调馅的时候一定要往里边加水,调羊肉馅要放花椒水,一般来说一斤羊肉的量,准备50克的花椒水,不能一次全部放进去,而是需要分成几次,一点一点加,并且每次加进去,都要用筷子搅拌到吸收。这样才能够使肉馅真正吸水变嫩。

5、接着我们在肉馅中继续调入酱油,白胡椒,盐,接着用筷子继续进行搅拌,使调味料被羊肉吸收,使其变得滋味十足。

6、除了羊肉馅之外,我们别忘了搭配一些配菜,最好是香味比较浓郁的,比如大葱,香菜,胡萝卜,香芹等,都可以很好地将羊膻味遮盖掉,并且起到明显的增香效果。

7、把大葱与羊肉馅搅拌到一起,并且将咸度调整好。接着再烧一些花椒油,花椒粒要挑出去,然后把油淋到饺子馅里边,再一次搅匀,这样馅料就调好了。这样拌好的羊肉馅儿,肉质水润,煮熟之后会有明显的汤汁,嚼起来非常鲜嫩,而且几乎吃不到膻味儿。

“克星”,红花椒,小茴香,孜然,白蔻都是比较合用来去膻的,不过这几样料也要区分场合。包饺子的时候,要用红花椒,其香味淡,放到羊肉馅中还能起到增香的效果。而花椒要用到两次,首先是要煮花椒水加到肉馅中,使肉馅变得鲜嫩,最后还要炸花椒油放到馅料中,为肉馅增加香味。

2不沾:一般来说,人们在调肉馅去异味时,喜欢放料酒,不过料酒并不适合羊肉,不仅不能够去膻味,反而还会使肉馅发酸,味道怪,还会影响到羊肉本身的香味。

除了料酒之外,白糖也是很多人在调馅时喜欢放的,用来提鲜,不过在调羊肉馅时不要放,糖的加入会使羊膻味更加明显,会起到适得其反的效果。所以这2不沾是指在调羊肉馅的时候,不沾料酒和白糖。

【经验总结】

1放:说到羊膻味,它其实也有



大爺火鍋 George's Hotpot & BBQ **大华府唯一一家可以品尝到三种美食**

超级优惠 北京烤鸭 6-123

需点单其他菜品超过\$20 不包含中午套餐和其他优惠 限堂吃 每桌限一只 超过四位需要订位

\$35/只 上百种美味任您选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

电话: **301.208.6868** 周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant旁)

韩式烤肉

CHINA GARDEN RESTAURANT 汉宫

大华府地区 最富丽堂皇的大酒楼

11333 Woodglenn Dr Rockville, MD 20852 301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择 全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定 6-122

燕子螺蛳粉 Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店 万里寻家之味,燕子翩然提来

电话: 301-777-8888 / 410-299-2137

发美食秀,晒朋友圈八折优惠! 具体折扣详情请扫码咨询

*本店新增桂林米粉,老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。 ** DC, MD, VA 各地都可送餐! Email: Yanziluosifen@gmail.com

凭本广告来店消费 享受首次9折优惠

6-121