

## 比米其林主厨还强！水饺包法“第3个”好强(组图)

【阿波罗新闻网 2016-02-08 讯】



21种超特别的饺子包法，赶快学起来吧！

这次要来和大家分享21种超特别的饺子包法，超简单比米其林主厨还强！赶快学起来吧！



材料：面粉500g、水200g、半汤匙的盐、馅料适量。

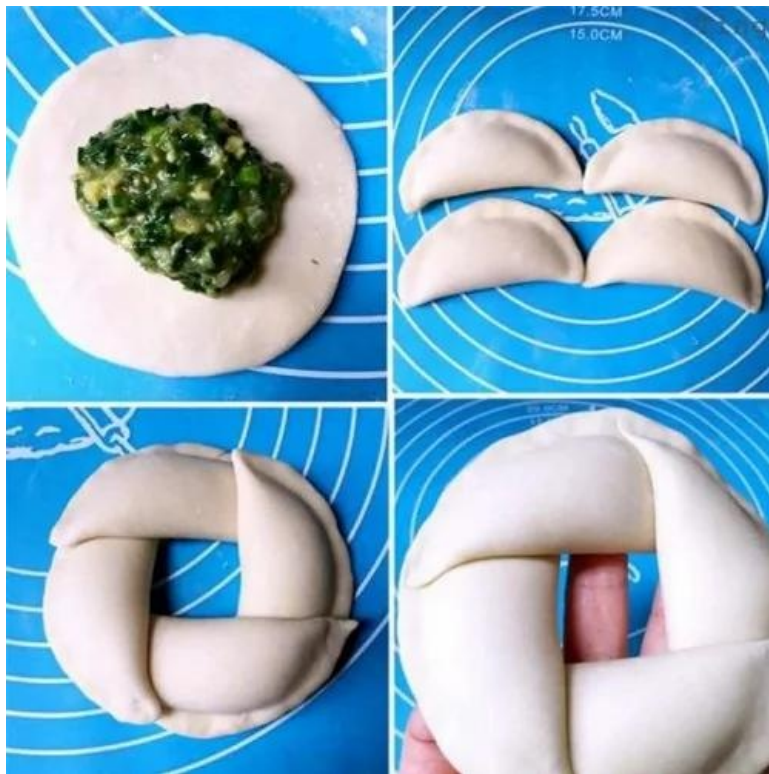
如何杆水饺皮



面团尽量和硬一点，醒半个小时再用。

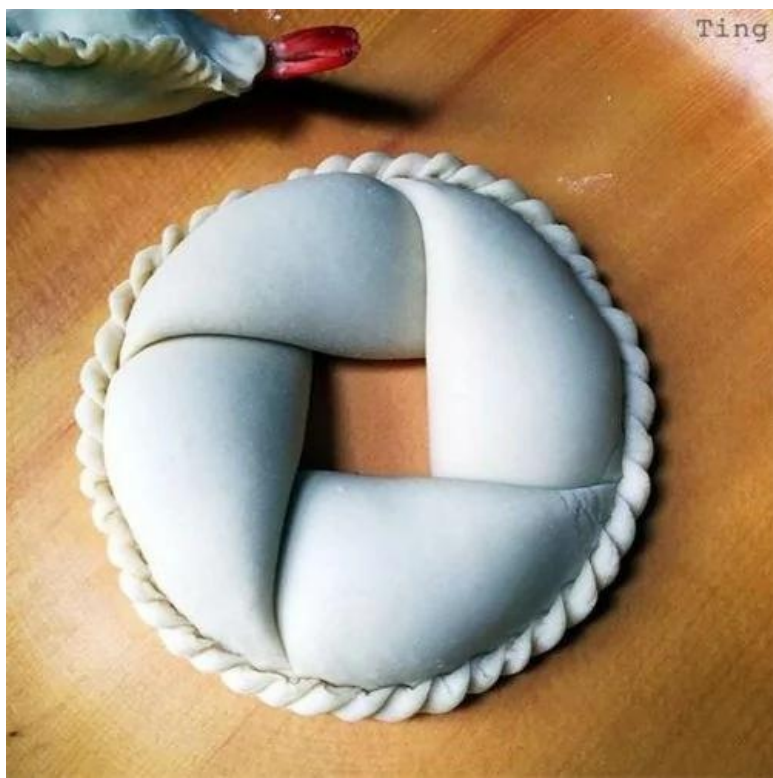
- 1、面粉加半勺盐搅拌均匀，再慢慢加水和成光滑的面团，面团尽量和硬一点，醒半个小时再用。
- 2、将面团揉搓成圆形的长条，切成均匀的小块；将小块杆成中间厚，边缘薄的饺子皮。准备好的韭菜、猪肉、虾仁、鸡蛋馅。

#### 第一种：铜钱饺子



将四个饺子封口朝外，互相压着摆成圆形。

- 1、分别将四块饺子皮放入馅，馅放少一点，对折并封口。然后将四个饺子封口朝外，互相压着摆成圆形，放在掌心，将圆形饺子的边缘捏好。



做出漂亮的滚边。

2、右手将圆形饺子捏出穗状的花边。

第二种：葵花饺子



将两张饺子皮叠起来的边用手指捏薄。

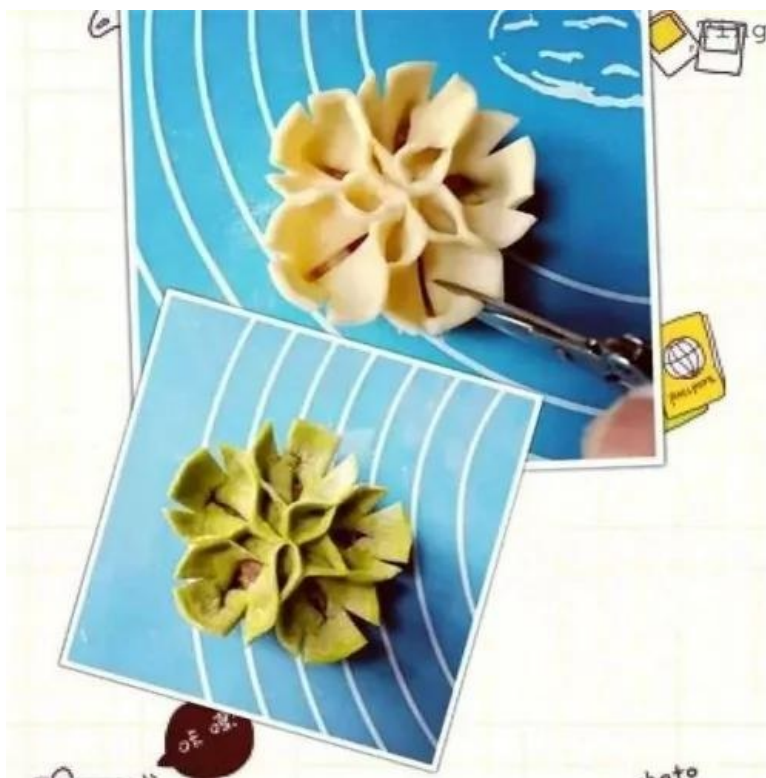
在一块饺子皮的中心放入馅，另外拿一块饺子皮覆盖在上面。将两张饺子皮叠起来的边用手指捏薄，再捏成穗状的花边。

第三种：牡丹饺子





1、放馅，平均分成五份，中间捏好，边缘留五个圆孔。将圆孔之间相邻的两个边用手捏在一起。

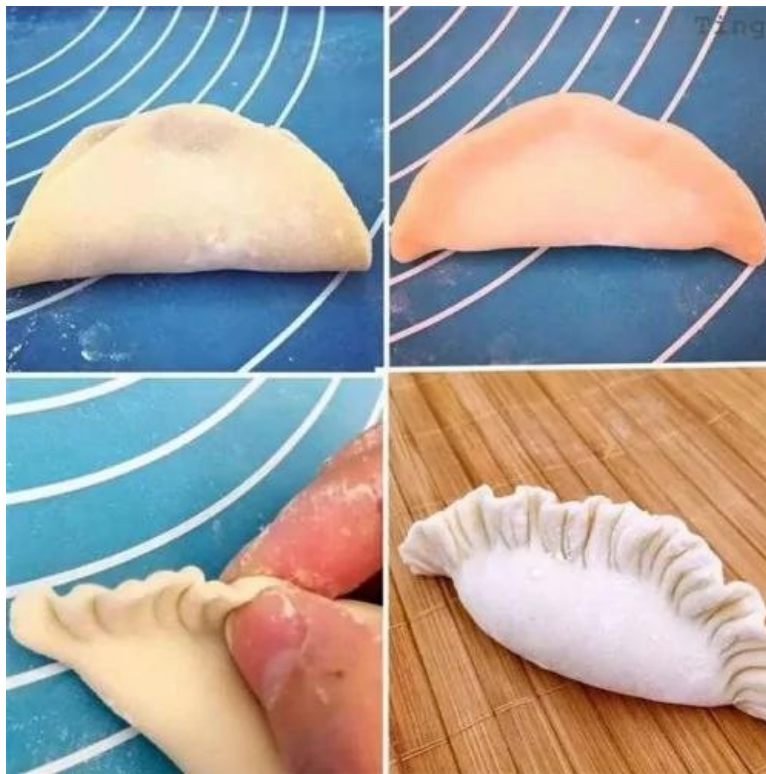


2、用剪子在每个花瓣上面剪两刀，这里剪的比较深一点。



3、将捣碎的熟蛋黄，用小汤匙放入五个空圆孔里面，再放入蒸笼蒸熟。

第四种：波浪饺子



从左边开始推出褶折。

取饺子皮在掌心，放馅，对折，封口成半圆形。从左边开始，右手食指稍过拇指前面，食指稍微将饺子皮往前推出褶折，拇指前端轻捏，重复这个步骤直到右边。

第五种：冠顶饺子





捏一个立体的三角形。

将饺子皮由外向里折成三角形，然后把皮翻过来，中心放入馅，把三角向上提起来捏住，成为一个立体的三角形。用手捏合三条边，按上面波浪饺子的捏法捏出花边。

第六种：三角饺子



饺子皮中心放馅，捏成三角形即可。想再捏出波浪形花边也可以！

第七种：四角饺子



饺子皮中心放馅，捏成三角形即可。想再捏出波浪形花边也可以！

第八种：二孔饺子



四角饺子相邻的两个角连起来就是二孔饺子。

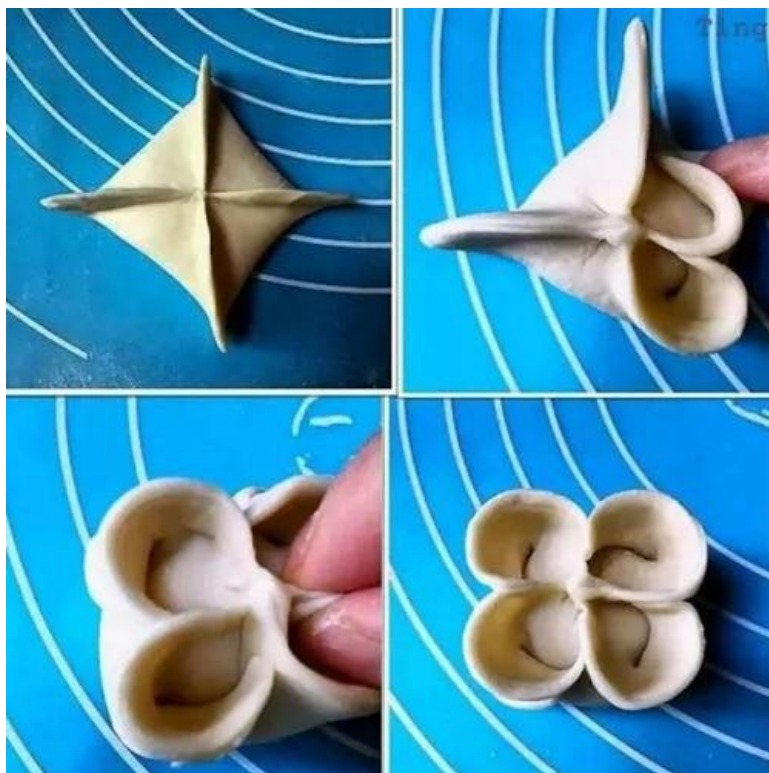
第九种：四喜饺子

好漂亮的饺子图案。



饺子皮中心放馅，分成四份，捏成四角形状，中间捏合，边缘保留四个圆孔。相邻圆孔间捏死。四个角也捏一下。

#### 第十种：四喜蒸饺



四个圆孔内分别塞进拌好的胡萝卜、玉米、木耳和菠菜。

- 1、四喜蒸饺的简易做法：放馅，捏成四角形状。再捏出四个圆孔，相邻的圆孔捏死即可。
- 2、将拌好的胡萝卜、玉米、木耳和菠菜分别塞进四个圆孔内，开水上锅蒸15分钟。

#### 第十一种：鸳鸯饺



放馅，对折，中间捏合。将饺子调个方向，将两端捏紧。



## 第十二种：元宝饺子



可以准备下锅煮了。

饺子皮放在掌心，放入馅，将饺子皮对折封口。然后将饺子皮两端向中间弯拢，将两端饺边捏住，圆形的边往上翘即可。

## 第十三种：手提包饺子

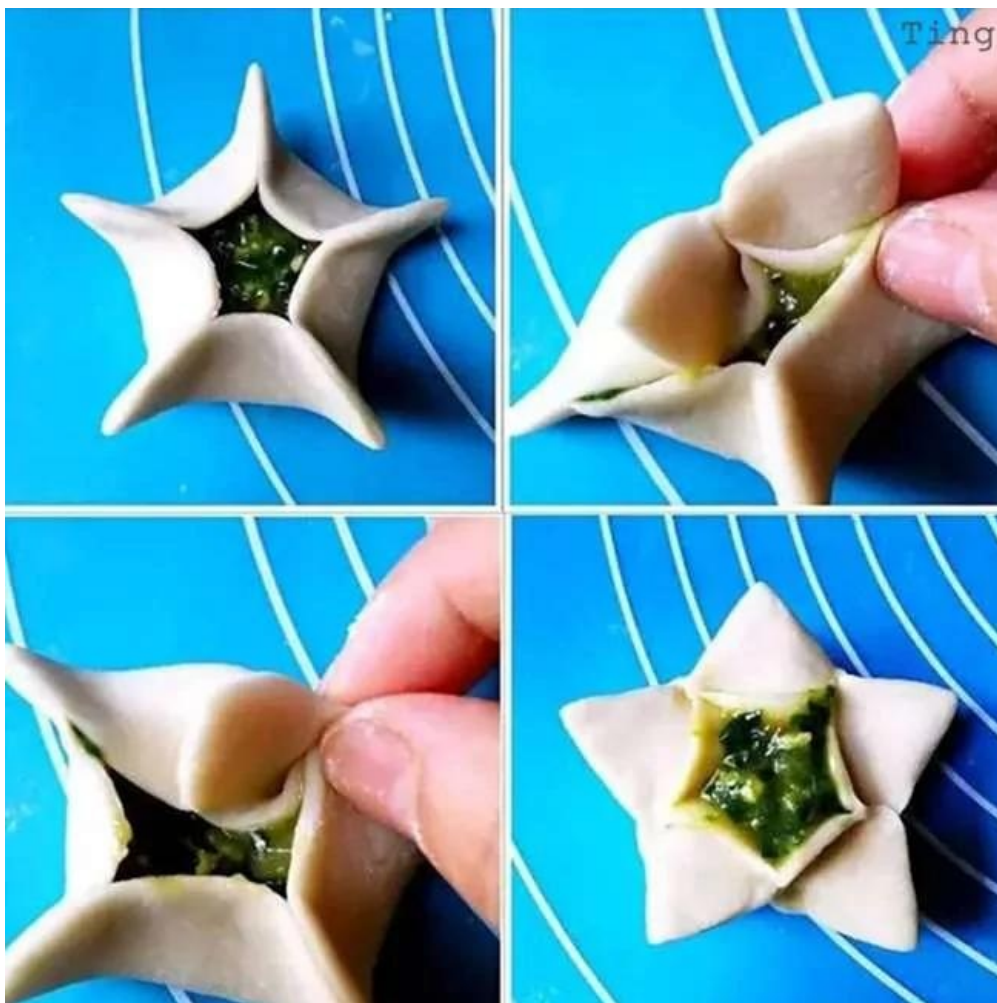


1、饺子皮放掌心，往中心放馅，对折。两端往里面塞，使之成为下窄上宽的手提包形状。



2、上面也可以捏花边。

第十四种：五角饺子



捏成五角形形状。

饺子皮中心放馅，分成五份，捏成五角形形状，中间留出小五角不捏合。分别将每个小五角尖和相邻的大五角的下方捏合，五角饺子完成了。



第十五种：飞鸟饺子



波浪饺子对折，饺子的两端恰似展翅飞翔的鸟儿。

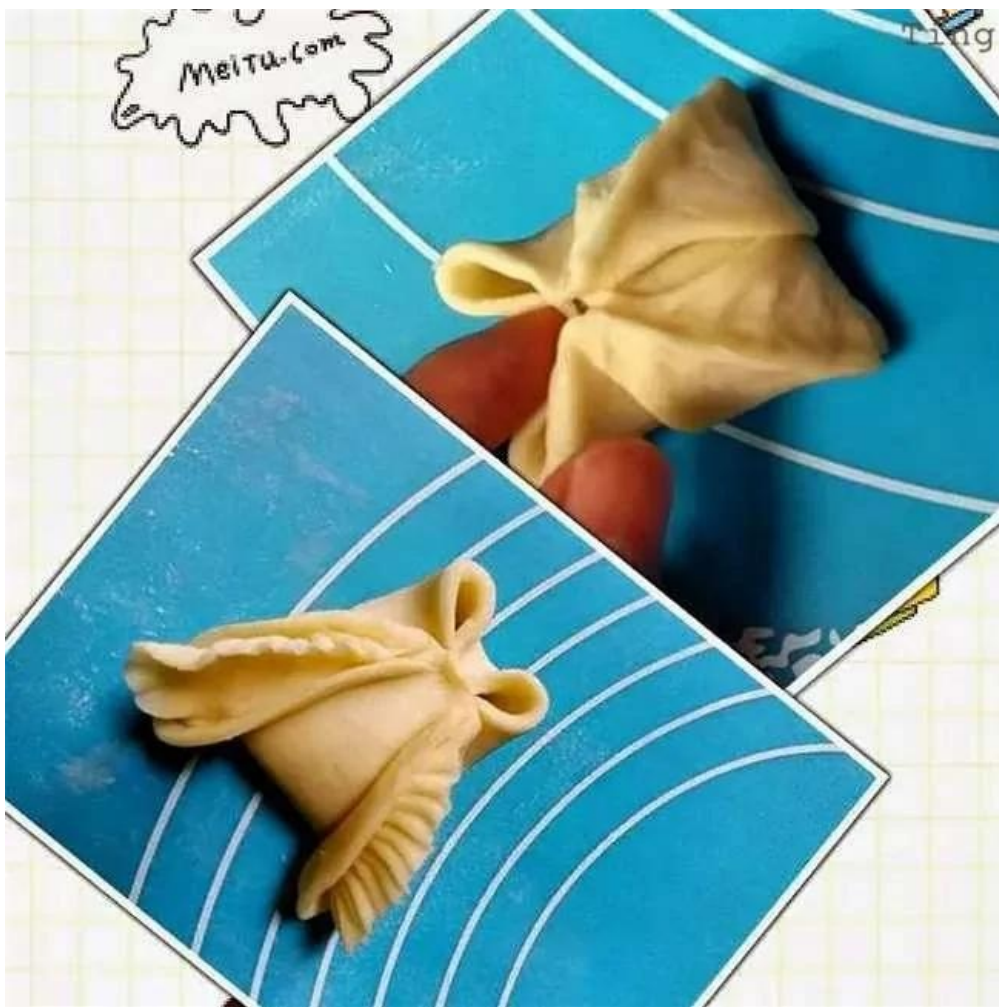
第十六种：蝴蝶蒸饺



从平面慢慢捏成立体。

1、将面皮的两边折上来，留下一小边不折；将面皮翻过来，放馅；将馅心包起来；两直边也捏起来。





一只蝴蝶造型出现了。

2、将没折起来的那边捏好做眼睛；捏出两条直边的花纹；再将围住花纹的四条边边翻过来；蒸熟。蝴蝶蒸饺也做好了。

第十七种：小锁饺子



留口的部分分别往两边各捏一个折。

饺子皮放左手掌心，放入馅料，将饺子皮对折立起，两手的拇指和食指同时捏住左右两端，中间留一个口子，留口的部分分别往两边各捏一个折。

第十八种：四叶草饺子

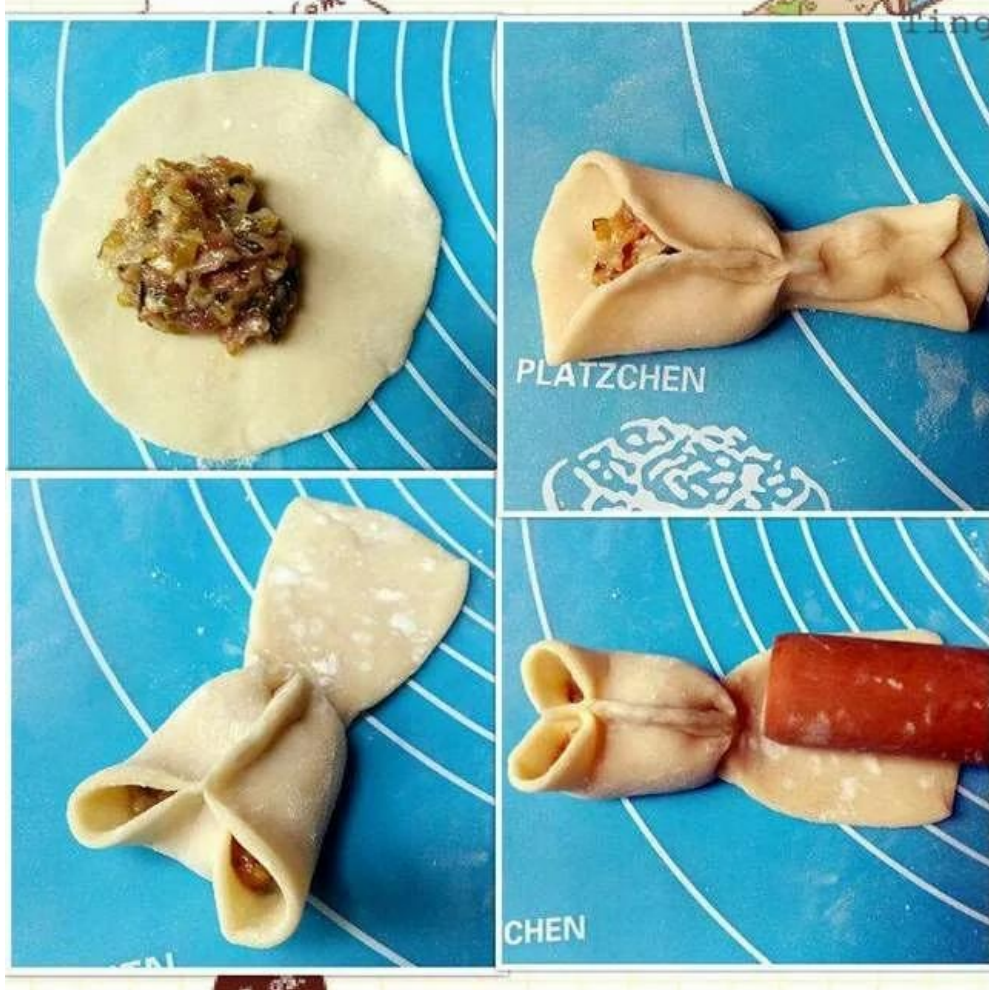




将叶子捏出波浪花纹。

饺子皮放左手掌心，放入馅料，分成四等份捏起来。将中心部位先捏好，然后用右手的拇指和食指分别将每一个花瓣下面捏住，上面留出叶子的形状，再将叶子捏出波浪花纹。

第十九种：金鱼饺子



用手指捏出金鱼眼睛，眼睛朝上，再用擀面杖擀出尾巴。

1、金鱼饺子的做法左手掌心放饺子皮，将馅料放在靠边的地方，将有馅料的那边捏起来，没馅料的那边捏起来做金鱼的尾巴。用手指捏出金鱼眼睛，眼睛朝上，再用擀面杖擀出尾巴。





拿两颗石榴做眼珠子，金鱼饺子做好了。

2、用剪刀修剪出鱼尾巴的形状，再用牙签压出鱼尾巴的纹路，拿两颗石榴做眼珠子，金鱼饺子做好了。

第二十种：新式鸳鸯饺子



1、把上面第九种子中间的两个孔用手指捏起来，捏成直线就可以了。将饺子捏成了两格。



2、将拌好的胡萝卜粒和青菜粒放好。



## 第二十一種：綠葉餃子



捏成葉子的形狀。

- 1、左手掌心放餃子皮，在餃子皮的中心放餡；對折，兩端折進去一點再封口；將對折的那條邊也捏一點邊，捏成了一片葉子的形狀。





边缘用干净的小梳子压出纹路。（以上皆为网络图片）

2、将叶子的中心用牙签或者别的压出叶脉，边缘用干净的小梳子压出纹路。

小提醒：如果面粉是高筋面粉，那和面的时候就可以不用加盐了！

[阿波罗网](#)责任编辑：林亿

本文URL: <http://www.aboluowang.com2016/0208/689189.html>

[郑重声明: 新闻和文章取自世界媒体和论坛, 本则消息未经严格核实, 也不代表《阿波罗网》观点。]