



香煎福州丸子包 3人份

福州丸子變包子，香脆綿軟一口都吃到！



桂冠福州丸



水餃皮12張、熟黑白芝麻少許、高筋麵粉1小匙、清水400cc、韓國泡菜1小碟



油1/2小匙

步驟說明



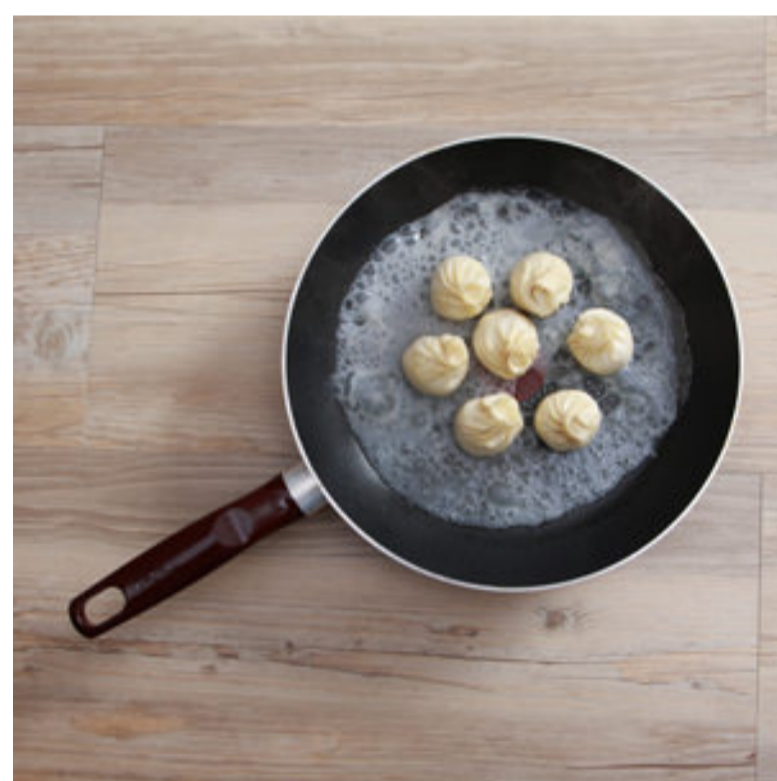
步驟 1

先將桂冠福州丸以水餃皮包成小包子狀，並在上面撒少許芝麻。



步驟 2

平底鍋入油用小火加熱，待鍋熱後，放入福州丸子包煎脆。



步驟 3

高筋麵粉和清水調勻倒入鍋中，蓋上鍋蓋用中火慢煎約7分鐘，改小火收汁至乾約3分鐘裝盤。韓國泡菜切碎加入泡菜汁，搭配福州丸子包沾著吃。

小撇步

用悶煎方式，水餃皮接合處比較不容易軟，可在蓋鍋蓋前，噴些水在小包子頂端，就可以吃到外脆內軟的完美丸子包！