

各位老铁们，大家好，今天由我来为大家分享薄春饼的做法，以及薄饼的做法的相关问题知识，希望对大家有所帮助。如果可以帮助到大家，还望关注收藏下本站，您的支持是我们最大的动力，谢谢大家了哈，下面我们开始吧！

本文目录

1. [自制春卷家常做法](#)
2. [春饼怎么做又软又好吃](#)
3. [请问各位春饼怎么才能烙的薄薄的一](#)
4. [\做春饼怎么调面软](#)

自制春卷家常做法

【配料】：韭菜60克，肉丝160克，鸡蛋75克，面粉70克。酱油10克，精盐3克。水淀粉15克，植物油250克（实耗50克）。

【制法】：

- 1.将韭菜切成3厘米长的段；肉丝用精盐少许和水淀粉浆上，用温油滑散，挥出控净油，再放入锅内，加入酱油、精盐、韭菜稍炒一下，制成春卷馅。
- 2.将鸡蛋打入碗内，加入面粉、水、搅成稀糊，用炒勺摊成4张皮子待用。
- 3.将皮子放在菜板上，卷入馅，在封口处抹上面糊封口，逐个制成4个春卷生胚。
- 4.将锅放在旺火上，倒入油，烧至七八成热时投入春卷，炸成外皮酥脆，呈金黄色时即成，吃时将春卷剁成段码入盘内即可。

春饼怎么做又软又好吃

步骤/方式1

用料：中筋面粉300克，盐3克，温水180克，玉米油18克

油酥：中筋面粉25克，玉米油30克

步骤/方式2

300克面粉加入盐3克，再加入18克玉米油搅匀

步骤/方式3

准备70度热水，倒入面粉里，边倒边搅拌成絮状

步骤/方式4

揉成粗糙面团，只要揉成团就可以了

步骤/方式5

盖保鲜膜，醒15到30分钟，反复松弛醒制是为了让面团更容易擀制，水解更充分，面团更光滑更有韧性

步骤/方式6

再来做一个油酥，25克面粉加入30克玉米油，搅拌均匀备用，玉米油要提前烧开后晾凉再使用

步骤/方式7

醒好的面团取出来，揉面

步骤/方式8

揉到光滑，盖上保鲜膜再室温松弛10分钟，不想松弛的也可以跳过去，直接分割面团

步骤/方式9

松弛好以后，取出来，搓成条，再揪成30克一个的剂子

步骤/方式10

把剂子团圆，在表面刷油

步骤/方式11

封保鲜膜，再次松弛20分钟

步骤/方式12

松弛好的面团，擀成饺子皮，表面刷油酥

步骤/方式13

擦上一张皮，再刷一层油酥，再擦上一张皮，一次擦个七八张

步骤/方式14

然后用擀面杖反复来回按压再擀薄

步骤/方式15

放入蒸锅里上汽后蒸10分钟左右，或者冷水下锅蒸15分钟

步骤/方式16

出锅以后稍微晾凉，在上面扣一个盘子，用盘子边缘或者小刀把春饼厚边切下来

步骤/方式17

一张一张的揭开

步骤/方式18

成品！

请问各位春饼怎么才能烙的薄薄的一

1.面粉中慢慢添加热水，搅的没有干面为止。

2

2.和成面团，饧20分钟。

3

3.切成均匀大小的剂子。

4

4.把每个剂子按扁。

5

5.将剂子刷上一层油。

6

6.再摞上一个剂子，按一下。

7

7.擀成15-18公分的薄饼。

8

8.放入电饼铛烙制。

9

9.定型后翻面再烙，用1分多的时间一个饼就做好了。

10

10.烙好的饼放到微波容器中。

11

11.取一张饼从中间揭开，成为两张饼。

12

12.烤鸭肉放到微波炉加热1分半钟。

13

13.黄瓜切成粗条、葱切丝，烤鸭酱放入碗中。

14

14.取一个饼放入黄瓜条。

15

15.放入葱丝，鸭肉蘸酱放到黄瓜上卷起来。

16

16.放入盘中，即可享用。

\ 做春饼怎么调面软

春饼和面要把面的一半儿，用开水烫了，另一半儿，用温水和，和面的时候还要放一点儿油，不要活的太硬，面一定要软，这样活出来的面才能烙出又薄又软的春饼。擀春饼的时候也有很多技巧，春饼不是烙出来的，最好是放笼屉里蒸。

薄春饼的做法和薄饼的做法的问题分享结束啦，以上的文章解决了您的问题吗？欢迎您下次再来哦！