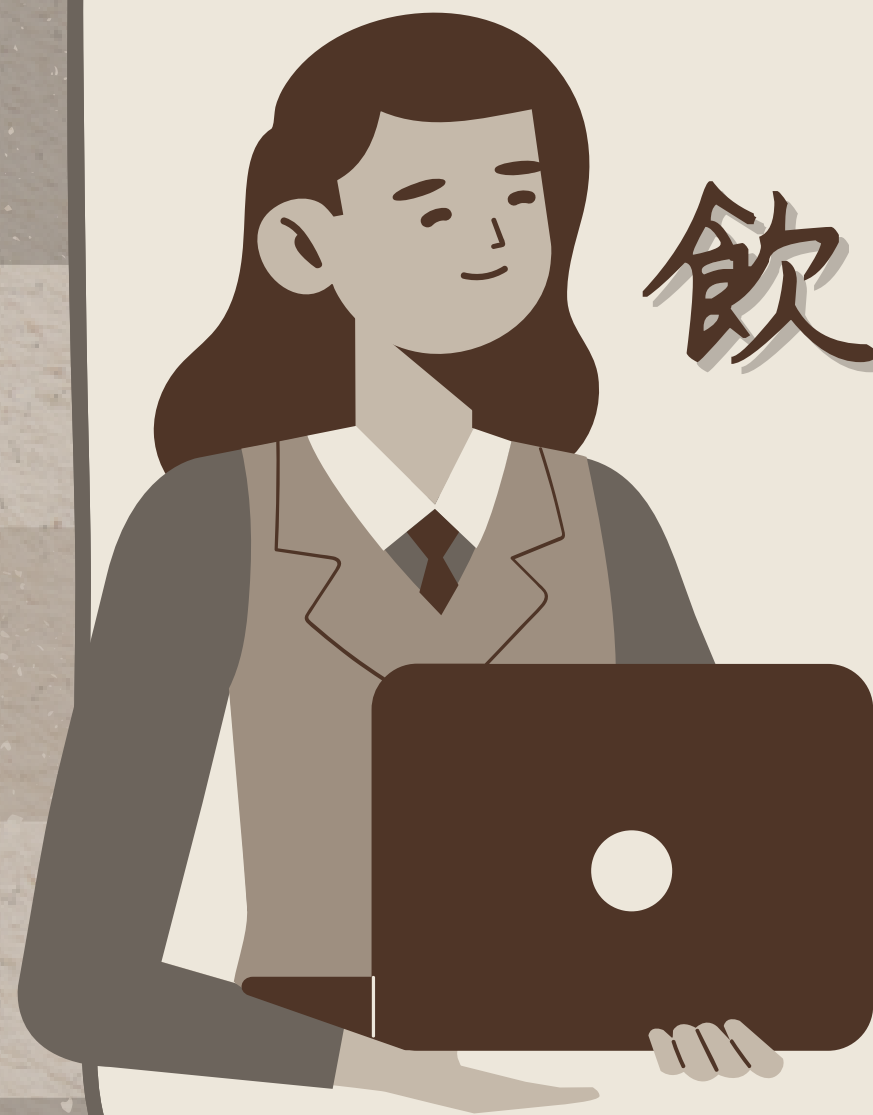




飲食文學-高麗菜水餃

普二乙 24 林芳琦

New sparkly hallyu things to add to your
collection and life in general

食材

水餃皮 / 高麗菜 / 韭菜 / 豬絞肉 / 薑蒜泥 / 米酒 / 香油 /

醬油 / 蠔油 / 鹽 / 砂糖 / 雞粉 / 白胡椒粉

做法與步驟

1. 豬絞肉以薑蒜泥泥、米酒、醬油、蠔油、鹽、糖、雞粉、胡椒粉醃製，再加入香油攪打至出筋

2. 高麗菜剉成細末、擠乾水分，韭菜切丁

3. 將肉餡與蔬菜混合，用手不斷攪打

4. 取一張麵皮，
稍微拉成橢圓形並將周圍沾濕，
填入餡料

5. 對折後將邊緣捏緊，
再捏成荷葉邊或元寶

6. 案板灑上一點太白粉防沾

7. 水滾後淋一點油，
餃子入鍋煮5分鐘
(冷凍下鍋7分鐘)，
中間點1~2次冷水；
這樣煮水餃皮口感會較筋道

畫與詩



一餃包甘藍，
後而無間斷，
沈浮催白湯，
入口及千年。

高麗菜水餃



食材：水餃皮、高麗菜、韭菜、豬絞肉、薑蒜泥、米酒、香油、蠔油、鹽、砂糖、雞粉、白胡椒粉

做法：1. 豬絞肉以薑蒜泥、米酒、醬油、蠔油、鹽、糖、雞粉、胡椒粉醃製，再加入香油攪打出筋

2. 高麗菜剁成細末，擠乾水分，韭菜切丁

3. 將肉餡與菜混合，用鹽攪打

4. 取一張麥面皮，稍微拉成橢圓形並將周圍沾濕，填入餡料

5. 對折後將邊緣捏緊，再捏成荷葉邊或元宝

6. 案板灑上一點太白粉防沾

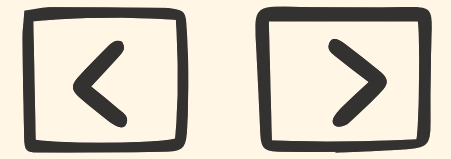
7. 水滾後淋一點油，餃子入鍋煮5分鐘（冷凍下鍋7分鐘），中間點1~2次冷水；這樣煮水餃皮口感會較筋道



彈性國文-飲食文學

卷二 / 24 / 林芳琦

與家人的連結



在我還小的時候，
因為爸媽要上班的緣故，時常會把我交給外公外婆照顧，
每次回外婆家，
外婆一定會煮給我吃她自己親手包的高麗菜水餃，
那個味道跟外面賣的味道真的不一樣，
而且又是自己親手包的，
可是我越長越大，很少回外婆家之後，
也就很少吃到外婆的高麗菜水餃了。

