包餃子篇
•作者是 Administrator•
••週一•, 30 •四月• 2012 01:59• - •最近更新• ••週四•, 10 •五月•
2012 01:21•
有鑒於市售餃子品牌種類實在太多了！能在其中展露頭角僅僅是麟毛鳳爪而已！這次要和大家聊的是東門餃子館的不傳密方。 目前大多數的餃子館大多採用外購於麵店的
其材料是太白粉與麵粉，我們稱之為太白粉皮，因為純麵粉做的餃子皮無法久放，也不能疊在一起，必須隨擀隨包，而機器做出來的餃子皮，內外厚度一樣，而手工擀的必是
外薄內厚。
 而其中的奧妙我來告訴大家，其一“外薄”是因為外圈的餃子皮在包的時候，兩邊對貼而厚度就自然增加了，而相反的“內厚”則是因為盛裝餡料必須稍厚一些以便延展能乘
裝較多的餡料，而太白粉是絲毫無勁就像餛飩皮一般，這樣一說，相信大家都知道最好的當然是手擀的麵粉皮。
 而餡料的製作更是各家招牌之所在，而萬法不離其宗，一般餡料的材料就是豬肉與蔬菜，有的在加魚肉或海鮮，而餃子好不好吃當然得先看看豬肉餡做的好不好，不然就算
是市加上龍蝦，還是黃魚，那味道也不見得好吃到那裡去，而東門餃子館與別家最大不同是，捨高麗菜而採用白蘿蔔與上等後腿肉，而白蘿蔔經過去皮，刨絲，蒸煮再脫水，
這時留下的纖維攪拌入餡料後，原本已脫乾水份的蘿蔔，就像吸水海綿般將額外入的高湯緊緊鎖在纖維中。
 而後腿肉更是不得大意，東門與CAS合格的雅勝電宰廠直接配合，長期供應新鮮衛生的豬肉，而製作餡料的過程中，最重要的是高湯，東門餃子館使用的是味清而色透
明的雞湯，沒有一般豬，牛骨燉出來的騷味，當你一口咬下去時從餡料裡冒出來的不是油膩的肥油，而是好滋味的高湯，這就是東門餃子的精華所在。
 其實任何的秘方都無法做到真正的神祕，而更重要的是操作的師傳，東門餃子館從創立至今從來易手過他人，父傳子，子傳孫，經驗不斷傳承，不曾間斷。

 1 / 1