

汤圆

大家好！农历正月十五，是每年第一次月圆的元宵节，看花灯与吃元宵是这个节日的盛事，元宵其实是用糯米粉包上馅子的小球，状如满月，故有此称。依北京的习俗元宵是摇的，而不是包捏的。而南方人则叫做汤圆或者汤团，我自小在南方长大，最爱吃的是苏州的肉汤团，今天给大家分享一点我自己做汤圆的心得

汤圆皮的制作:

1. 糯米粉450克，慢慢加入温水250-300克左右，边加边揉成一个光滑的面团，
2. 这个时候揪一小块面下来，大约50克左右放入开水里煮熟，然后再加入刚才揉好的面团里充分搓揉均匀

(这样面皮非常柔软滋润不会有裂纹，即好包又好吃，和好的面要醒20分钟)



香芋馅:

荔浦芋头去皮切片蒸熟: 500克

糖: 200克

炼乳: 100克

猪油: 100克

1. 以上材料混合, 用小火炒至软硬适中即可
2. 放凉后放入冰箱冷藏2小时变得比较硬, 搓成圆形就可以包了



猪肉馅:

500克肉馅

加120克葱姜水

20克酱油

15克料酒

10克盐

20克糖

白胡椒粉少许

葱油

香油

充分搅拌均匀

最后加入切碎肉皮冻50克

(也需要放入冰箱冷藏2小时后,
肉馅变硬一些更容易包)

