

苏式鲜肉月饼

水油皮：低筋面粉 500 克，猪油：100 克，水：220 克

油酥：面粉：400 克，猪油：200 克

馅料：

- 猪肉馅：300 克
- 盐：1 克 (1/4tsb),
- 糖：2-3 tbsp,
- 胡椒粉：少许
- 蚝油：1/2 tbsp,
- 老抽，生抽各：
 - 1 tbsp
- 米酒：1 tbsp
- 蜂蜜：1 tbsp
- 高汤或清水：
 - 1/4 cup
- 葱油或香油：
 - 2 tbsp
- 姜泥：1 tbsp
- 葱花：4 tbsp

烤箱温度：360 度，20 分钟，325 度:10-15 分钟

注意事项：

- 猪油要放室温，可以用玉米油代替
- 每个步骤都要醒面 15 分钟
- 肉馅调好后放冰箱冷藏 30 分钟会比较好包

葱油制作：

- 油：500 克，一定要用菜油 (vegetable oil)
- 蒜：2-3 瓣，先用刀拍一下，切粒，不要太碎
- 姜：4-5 薄片 (去皮)
- 香菜：30 克 (整颗，不要切)
- 红葱头：50 克 (每颗切四瓣)
- 京葱：250 克，切段

做法:

- 油烧至 140-150 摄氏度左右，按以上材料顺序，把蒜放入笊篱中，再放入油中炸至金黄色，立即捞出。
- 然后再炸姜片，香菜，红葱头，大葱
- 每炸完一样材料，一定要先捞出来，再炸另一样
- 这样做出的葱油是清亮的，而且香气有层次
- 除香菜以外，所有炸过的材料都可以用来做菜，增加香气，千万不要浪费了
- 如果实在买不到京葱，可以用小葱代替，香气有点不同（H Mart 基本上一年到头都有京葱卖）