

白菜馅饺子调好吃 白菜饺子寓意祝福语(精选8篇)

决议可以帮助我们明确目标、制定计划并积极行动。那么我们应该如何制定一个明晰而有效的决议呢？以下是小编为大家收集的决议范文，供大家参考和借鉴。

白菜馅饺子调好吃篇一

元旦吃饺子是因为“更岁交子”和“饺子”有谐音。吃饺子有喜庆团圆和吉祥如意的意思，也寓意着一年可以交上好运。在元旦这一天吃饺子，表达了人们对新的一年的生活的美好愿望。

饺子在中国是十分传统并且寓意深刻的食物，在古时候，这种食物属于过年祭祀的食品，古人讲究守岁，到了两年之交，大家都会吃饺子，寓意辞旧迎新，具有十分特殊的意义。

从饺子的外形来看，就像是金元宝一样，所以在元旦吃饺子，也意味着招财进宝的意思，饺子中还有馅，这样可以方便大家将各种吉祥喜气的东西包在馅子中，寄托人们对新的一年的美好期盼。

在煮饺子的时候，往往会受热不均匀，这样很容易导致饺子不熟，往往饺子皮熟了，里面的馅子还没有熟，最好的办法就是加水，这样可以使饺子受热均匀。

在煮饺子的时候，可以加一些冷水，这样可以防止开水翻腾，让饺子煮熟还不会让皮破开。

在煮饺子的时候加入冷水是古代流传下来的，这也许和古代的时候，无法控制火力有关。

元旦的由来

元旦一词最早出现于《晋书》。中国古代曾以腊月、十月等的月首为元旦，汉武帝始为农历1月1日，并延用。中华民国始为公历1月1日，1949年中华人民共和国成立时得以明确，同时确定农历1月1日为春节，因此元旦在中国也被称为新历年、阳历年(相对应地，春节称为旧历年、阴历年等)。

元旦，据说起于五帝之一的颛顼，距今已有5000多年的历史。元旦一词最早出现于《晋书》：颛帝以孟夏正月为元，其实正朔元旦之春。

南北朝时，南朝文史学家萧子云的《介雅》诗中有四季新元旦，万寿初春朝的记载。宋代吴自牧《梦粱录》中有关于：正月朔日，谓之元旦，俗呼为新年。一岁节序，此为之首。的记载。

汉代崔瑗《三子钗铭》中叫元正、晋代庾阐《扬都赋》一赋中称作元辰、北齐时的《元会大享歌皇夏辞》一辞中呼为元春、唐德宗-李适《元日退朝观军仗归营》一诗中谓之元朔。

中国元旦历来指的是夏历(农历、阴历)正月初一。正月初一的计算方法，在汉武帝时期以前也是很不统一的。因此，历代的元旦月、日也并不一致。夏朝的夏历以孟喜月(元月)为正月，商朝的殷历以腊月(十二月)为正月，周朝的周历以冬月(十一月)为正月。秦始皇统一中国后，又以阳春月(十月)为正月，即十月初一为元旦。

从汉武帝起，规定孟喜月(元月)为正月，把孟喜月的第一天(夏历的正月初一)称为元旦，一直沿用到清朝末年。

公元1911年，孙中山领导的辛亥革命推翻了满清的统治，建立了中华民国。各省都督代表在南京开会决定使用公历，把农历的1月1日叫做春节，把公历的1月1日称为元旦，不过当

时并没有正式公布。

为了行夏正，所以顺农时，从西历，所以便统计，民国元年决定使用公历(实际使用是1912年)，并规定阳历1月1日为新年，但并不称为元旦。

1949年9月27日，第一届中国政治协商会议，在决定建立中华人民共和国的同时，也决定采用世界通用的公元纪年法，即我们所说的阳历。元旦，指公元纪年的岁首第一天。

为区别农历和阳历两个新年，又鉴于农历二十四节气中的立春恰在农历新年的前后，因此便把农历一月一日改称为春节，阳历1月1日定为新年的开始——元旦，并列入法定假日，成为全国人民的节日。

中国元旦吃什么

饺子

食毕出门拜年，由近及远，元午直到烧灯后。”据此则唐牢丸近似饺子，而且有煮有蒸。宋代食品中出现角子一词。元代把饺子叫做“扁食”，可能出自蒙古语。明代的饺子如《正字通》所说，称饺饵、粉角、水饺子、蒸烫面饺。此外，还有水点心等叫法，清代北京旗人还把饺子称作“煮饽饽”。元旦吃饺子兴盛于明清时期的北方。如明万历年间沈榜《宛署杂记》说，北京郊区的宛平县元旦拜年“作扁食，奉长上为寿”。明嘉靖时山西《曲沃县志》记载：“二日制扁食包金，邀婿争福。”元代扁食一词在民间流传下来。

年糕

年糕又称粘粘糕，取年年高之意。在南方用糯米制成，北方则为黏黍。年糕的历史悠久，汉朝的米糕已有“稻饼”、“糕”、“饵”、“糍”等名称。6世纪食谱《食次》

就有年糕“白茧糖”的制法，北朝《齐民要术》记载了将米磨成粉制糕的方法。元旦吃年糕盛行于明清时代，尤以南方流行。明末《帝京景物略》卷二记载，正月元旦，“夙兴盥漱，吃枣糕，日年年糕”。北方河北嘉靖时《威县志》说当地吃“蒸羊糕”。

白菜馅饺子调好吃篇二

小麦粉250克，羊肉(肥瘦)250克，大白菜(小白口)300克，虾米500克。

调料

大葱30克，姜20克，花生油30克，盐3克，味精2克，酱油5克，大蒜(白皮)5克，香油5克，醋5克。

做法

1. 首先就是要把羊肉剁成细泥，把肥肉切成末，大白菜剁细末，稍挤一下它的水分就可以。
2. 肉馅加葱姜末、酱油、盐、味精搅匀，放入白菜、海米末和花生油、香油拌匀。
3. 面粉加水和好，醒1个小时，下成60个剂子，擀成薄皮。
4. 然后分别将肉馅慢慢包入，放到开水中煮熟，然后差不多就可以捞出，上桌时带大蒜汁佐餐。

白菜馅饺子调好吃篇三

小麦粉250克，羊肉(肥瘦)250克，大白菜(小白口)300克，虾

米500克。

大葱30克，姜20克，花生油30克，盐3克，味精2克，酱油5克，大蒜(白皮)5克，香油5克，醋5克。

1. 首先就是要把羊肉剁成细泥，把肥肉切成末，大白菜剁细末，稍挤一下它的水分就可以。
2. 肉馅加葱姜末、酱油、盐、味精搅匀，放入白菜、海米末和花生油、香油拌匀。
3. 面粉加水和好，醒1个小时，下成60个剂子，擀成薄皮。
4. 然后分别将肉馅慢慢包入，放到开水中煮熟，然后差不多就可以捞出，上桌时带大蒜汁佐餐。

面粉，白菜半个，五花肉末500克，金针菇一把，小葱5-6棵，料酒，盐，香油，生抽，老抽。

- 1、将五花肉末，倒入盆中，加入盐、料酒、清水、生抽、老抽、用筷子朝一个方向搅拌上筋。
- 2、白菜切碎末，金针菇切碎，小葱切碎。
- 3、把白菜末、金针菇碎和小葱放入肉中拌匀，再加香油拌匀即成馅料。
- 4、和面，现在天气热，我一般是面粉和清水2：1(如果是100克面粉，加50克清水就可以。)和成面团，盖上湿布或保鲜膜醒上15分钟。
- 5、案板上撒上干面粉，然后将面团搓成长条，切成小剂子，将小剂子按扁，用擀面杖擀成薄片。就可以包饺子了。包的时候捏紧，不要露馅即可。

6、烧开一锅水，放入饺子，再次烧开后加入一小碗冷水，反复3次，饺子浮上水面就可以吃啦。

白菜500克，饺子皮(厚皮)600克，羊肉馅500克，色拉油，盐，饺子醋。

1、白菜清洗干净，切碎装入大盆，加入2小勺盐腌10分钟。

2、把白菜挤干水分。

3、挤干水分的白菜倒进肉馅中。

4、加入少许色拉油、盐，翻拌均匀。

5、包饺子。

6、煮饺子，锅里放多一点水，煮开，下饺子，加入1小勺盐。

7、加入少许色拉油，煮饺子放油、盐可以防止饺子粘连。

8、锅里水开就加入大约半碗的凉水，连续三次，饺子就熟了。

9、用笊篱捞起饺子，沥水。

10、装盘，倒上饺子醋。

羊肉馅(精肉)半斤，白菜4片叶子，葱1根，盐2勺，鸡精1勺，胡椒粉1勺，食用油2勺，香油1勺，糖1勺，饺子皮30张。

1、先把白菜切碎，加入盐杀5分钟。

2、然后，加入凉水泡1，2分钟。

3、用漏勺捞出攥干，放入盆中待用。

5、放入肉馅，白菜，切碎的葱。

6、加入调料搅拌均匀，馅就ok啦。

以上就是为您介绍羊肉白菜饺子馅做法，你们都学会了吧。这对于喜欢吃羊肉白菜饺子的人来说，真的是极好的。看了上面说的饺子馅做法大全以及饺子馅怎么做好吃，垂涎欲滴的就快点去试试。

白菜馅饺子调好吃篇四

1首先将面粉放大盆中，一边加入清水一边用筷子搅拌成絮状，然后用手揉成软硬适中的面团。这时的面团不光滑不要紧，将揉好的面盖上湿布或保鲜膜饧20-30分钟。这样包饺子的时候好擀皮也好包馅，做出的饺子面皮筋道且不易破。

3海米用开水浸泡15分钟，然后洗净，切碎；

6最后将处理好的白菜和海米加入到拌好的肉馅中，加盐调节咸淡，搅拌均匀，猪肉白菜馅就调好了。

7取出饧发好的面团，面板上撒些干面粉，用力将面团揉至表面光滑；

9做一锅水，水开后下饺子，一边下饺子一边用笊篱顺一个方向轻推防止粘锅底。盖上锅盖，等水开了，添半碗凉水，水再次烧开再添半碗凉水，共添三次水。待饺子全都浮起来，鼓鼓的，就可以捞出来吃了。

在上面的文章里面我们介绍了什么是饺子，我们知道饺子不但好吃而且有很多种做法，我们可以采用白菜搭配上猪肉来做成猪肉白菜馅饺子，相信大家都掌握了猪肉白菜馅饺子的做法了吧。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

白菜馅饺子调好吃篇五

白菜500克，饺子皮(厚皮)600克，羊肉馅500克，色拉油，盐，饺子醋。

做法

- 1、白菜清洗干净，切碎装入大盆，加入2小勺盐腌10分钟。
- 2、把白菜挤干水分。
- 3、挤干水分的白菜倒进肉馅中。
- 4、加入少许色拉油、盐，翻拌均匀。
- 5、包饺子。
- 6、煮饺子，锅里放多一点水，煮开，下饺子，加入1小勺盐。
- 7、加入少许色拉油，煮饺子放油、盐可以防止饺子粘连。

- 8、锅里水开就加入大约半碗的凉水，连续三次，饺子就熟了。
- 9、用笊篱捞起饺子，沥水。
- 10、装盘，倒上饺子醋。

白菜馅饺子调好吃篇六

食材：

步骤：

2. 大白菜手撕成块洗净，入开水锅氽烫至变软捞出
3. 蘑菇手撕成条入开水锅氽烫至变软捞出
4. 白菜放进碎菜器绞碎，拿出攥干水分
5. 蘑菇放进碎菜器绞碎后攥干水分
6. 把肉馅、蘑菇、白菜放入盆内，姜和葱剁碎放入
7. 加入适量老抽
8. 加入适量花椒粉
9. 倒少许植物油
10. 加入适量精盐，放好所以调料后搅拌均匀
11. 醒好的面拿出揉到面团柔软，起泡揉出，去一块面搓成条后，用刀切成均匀的剂子
12. 把剂子擀成饺子皮

13. 放入适量馅料包成饺子

14. 所以包好的饺子放在盖帘上

15. 吃时开水煮熟即可

小贴士

1. 蘑菇和白菜都用开水氽烫一下，去掉生味

2. 和面用热一点的温水，和好后用塑料袋包上，这样面团能保持柔软，表皮不风干

3. 白菜和蘑菇绞碎后要攥干水分，不然和饺子馅时一放盐就出水了

4. 如果像我一样不是做好了就都吃掉而是冻起来，冻好的饺子用塑料袋装起来系好口，要不时间长了饺子皮就干了。

白菜馅饺子调好吃篇七

白菜、黄虾

油、盐、猪肉、韭菜、生抽、料酒、葱姜末

1. 准备新鲜黄虾

2. 去掉虾壳

3. 去掉虾线

4. 用剪刀剪开小块

5. 加少许料酒

6. 加少许酱油
7. 腌渍10分钟
8. 准备白菜
9. 且末
10. 韭菜且末
11. 猪肉丁加姜葱末、酱油腌渍
12. 将四种材料放盆里
13. 加油、加盐
14. 搅拌均匀
15. 可以开始包饺子了。

白菜馅饺子调好吃篇八

猪肉800克（瘦7肥3），大白菜1000克。姜粉50克，香油20克，料酒10克，味精5克，红咸液100克，食盐15克，花生油50克。

制作方法

- 1、将猪肉洗净，半剁半切成碎小肉丁，剁时将红咸液加进。
- 2、将姜粉、料酒、味精、食盐拌入馅中腌渍1小时左右。
- 3、将大白菜剁碎，挤出水分，所挤出的菜汁用碗盛着，然后视猪肉馅的黏稠度将菜汁和花生油、香油搅拌进肉馅内，再加入大白菜馅，即可。

tips

这里的材料量是以包制120~150个水饺量来计算的。

猪肉白菜饺子馅的做法技巧

- 1、有人认为，猪肉白菜饺子馅中纯肉越多，饺子就越香。其实不然，从营养角度讲，肉过多的饺子馅并不好，不利于消化吸收。掌握好白菜和猪肉的比例是做出健康美味饺子馅的关键。
- 2、一般来说，猪肉白菜饺子馅中肉与菜的比例以1：1或1：0.5最好。
- 3、不要把白菜汁倒掉。因为大白菜去汁后维生素会损失60%以上。若倒掉菜汁，几乎是把大白菜中大部分维生素扔了。
- 4、拌肉时将白菜汁和酱油陆续加入，充分搅拌，使菜汁渗入肉内，然后放上白菜搅匀。