

Recette de Jiaozi au porc et au chou

猪肉白菜饺子菜谱

Ingrédients (Pour 30 raviolis)

- *Pâte :*
400g de farine
200 ml d'eau chaude (40 °C)
- *Farce :*
200g de porc haché
400g de chou chinois effeuillé (pas tout nu quand même)
10 champignons parfumés
Quelques brins de ciboulette
Quelques gousses d'ail
1 morceau de gingembre frais (30g)
- *Sauce :*
1 cuillère à soupe de sauce soja épaisse
1 cuillère à soupe de sauce soja claire
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
1 cuillère à café de vin jaune chinois
2 cuillères à café d'huile aux poivres du Sichuan
1 cuillère à café de sucre + sel

食材 (30 个饺子)

- *面团 :*
400克面粉
200毫升温水
- *馅 :*
200克猪肉馅
400克白菜
10个香菇
几棵小葱
几瓣大蒜
1块生姜 (30克)
- *调料 :*
一汤勺老抽
一汤勺生抽
一汤勺芝麻油
一小勺黄酒
两小勺胡椒油
一小勺糖
盐

Shícái (30 gè jiǎozi)

- *Miàntuán:*
400 Kè miànfěn
200 Háoshēng wēnshuǐ
- *Xiàn:*
200 Kè zhūròu xiàn
400 Kè báicài
10 Gè xiānggū
Jǐ kē xiǎocōng
Jǐ bàn dàsuàn
1 Kuài shēngjiāng (30 kè)
- *Tiáoliào:*
Yī tāng sháo lǎo chōu
Yī tāng sháo shēng chōu
Yī tāng sháo zhīmayóu
Yī xiǎo sháo huángjiǔ
Liǎng xiǎo sháo hújiāo yóu
Yī xiǎo sháo táng
Yán

Préparation :

1. Prenez le porc haché, y ajoutez l'huile de sésame, la sauce soja, le vin jaune, sel, sucre, mélangez tous les ingrédients pour que la farce soit homogène. Ensuite, mettez le gingembre et les gousses d'ails hachées. Mélangez de nouveau.
2. Hachez le chou et les champignons parfumés. Une fois que le chou est haché, mettez 1 c. à café de sel et mélangez. Ceci pour faire sortir le jus du chou. Si le chou a trop de jus, la farce sera trop liquide. Laissez le chou saler pendant 20-30 min, puis pressez le jus.
3. A la fin, mélangez le chou haché et pressez avec le porc haché.

准备过程 :

1. 把芝麻油，老抽，生抽，黄酒，盐等所有调料加到肉馅里搅拌。然后加入切好的姜和蒜。再重新搅拌。
2. 把白菜和香菇剁碎。在剁碎的白菜里浇入一小勺盐，搅拌。这样做是为了挤出白菜里的水分，如果白菜里水太多，馅儿就太稀了。把白菜放一边等待20到30分钟。然后挤出水分。
3. 最后把肉馅和挤好的白菜搅拌在一起。

Zhǔnbèi guòchéng:

1. Bǎ zhīmayóu, lǎo chōu, shēng chōu, huángjiǔ, yán děng suǒyǒu tiáoliào jiā dào ròu xiàn lǐ jiǎobàn. Ránhòu jiārù qiè hào de jiāng hé suàn. Zài chóngxīn jiǎobàn.
2. Bǎ báicài hé xiānggū duò suì. Zài duò suì de báicài lǐ jiāo rù yī xiǎo sháo yán, jiǎobàn. Zhèyàng zuò shì wèile jǐ chū báicài lǐ de shuǐfèn, rúguǒ báicài lǐ shuǐ tài duō, xiàn er jiù tài xīle. Bǎ báicài fàng yībiān děngdài 20 dào 30 fēnzhōng. Ránhòu jǐ chū shuǐfèn.
3. Zuihòu bǎ ròu xiàn hé jǐ hǎo de báicài jiǎobàn zài yīqǐ.