**幼儿美食制作**

**成品美食图片**

****

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **菜品名称：** | **萝卜油酥烧饼** | | **菜品制作者：** | | **李文茹 郭巧静** |
| **幼儿园名称：** | **河北省任丘市金月亮幼儿园** | | | | |
| **营养价值：** | **增进[食欲](http://www.so.com/s?q=%E9%A3%9F%E6%AC%B2&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、帮助消化、止咳化痰、除燥生津的作用.** | | | | |
| **菜系：** | **北方面食** | **菜品：** | | **面食** | |
| **口味：** | **外酥内嫩，酥软** | **制作视频：** | | **无** | |
| **主要食材：** | **萝卜 面粉 酥油** | | | | |
| **操作步骤：** | **酥油做法：**   1. **将适量面粉放入容器中。** 2. **锅中放油烧热，倒入面粉中，和面粉调匀，呈稀粥状。**   **萝卜馅做法：**   1. **把萝卜去皮，擦丝，放盆里。** 2. **开水焯过，挤干萝卜丝的水分。** 3. **在萝卜丝中加入适量味精、胡椒粉、盐、葱花、香油，拌匀。**   **油酥萝卜烧饼做法：**   1. **将面发好。** 2. **将面擀成薄薄的片，抹上酥油面。** 3. **从一边卷，边卷边抻面片，使其变薄。** 4. **将卷好的长卷，揪成大小合适的面挤。** 5. **将面挤从两面反方向拧，成螺旋状面挤。** 6. **将面挤擀成面皮。** 7. **把萝卜馅像包包子一样包好。** 8. **预热好电饼锅，将萝卜馅包子压平，依次放好，盖盖。** 9. **制作过程中注意翻面，使两面都成金黄状。** 10. **这样外酥内嫩的萝卜油酥烧饼就制作完成了。** | | | | |