

老兵葱油饼

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

在 YouTube (<https://www.youtube.com/watch?v=drfdQAawCGk>)上看到一位老兵爷爷做的葱油饼, 是我喜欢吃的那种内软外脆的葱油饼, 试做之后, 颇为简单, 特与大家分享。



材料：面粉、葱、油、盐

步骤：

1. 2 碗中筋面粉+1 碗温水 (1/3 滚水+2/3 冷水) 用筷子搅成团, 略揉, 用湿毛巾盖着, 醒 20 分钟。
2. 将葱切碎, 约 2 碗。
3. 醒好的面团, 慢慢加面粉 (约半碗) 揉光至不沾手。
4. 将面团分成 5 份, 每份擀平, 加 1 大匙油, 抹匀, 洒盐 (约 1/4 小匙), 加碎葱, 卷起来成长条, 再卷起来成圆饼, 擀平。
5. 锅内放 1 大匙油, 中火煎饼, 一面焦黄 (约 4 分钟), 再换另一面至焦黄即可。
6. 可多做一些擀平但未煎的葱油饼, 中间用纸或塑料袋隔着, 存在冰冻箱内, 要吃时, 热锅放入 1 大匙油, 直接放上冷冻的葱油饼, 以中小火煎至两面焦黄即可。