

快速制作葱油饼的方法

© 温晓征

我们一家都喜欢吃葱油饼，但总觉得外面卖的太上火或者油信不过。不久前，老妈子教会我一种快速制作葱油饼的方法，熟悉这种方法的话，半个小时就可吃到香喷喷的饼了。

以下是约四人份的量。四个鸡蛋、十二匙面粉，葱、油、调味料适量。



先把鸡蛋打进面粉里搅拌，加适量热水，边加水边搅拌均匀。加冷水的话烙的饼会硬。





然后再把调味料、葱花也一放入搅拌。



均匀后即可下锅烙了。





一面烙干了再翻另一面，两面熟透即可出锅了。



可以做早餐哦，广东人怕上火，也可以晚上做好，早上蒸热了吃，即刻吃会香一点，蒸过后味道也不错，这种不是脆的葱油饼，不会影响口感。你学会了吗？