

今天教大家做荤素包子，这个包子香味浓郁，在我们开封这里非常受欢迎，这个方法制作速度非常快，也不用长时间等着发面，今天鹏厨把这些技巧和比列分享给大家，结尾有详细的数字比例。

荤素包子大家应该都知道，也就是有肉有菜的，在开封这边有肉包子、素包子和荤素包子，今天分享的这个荤素包子比买的更有料也更好吃，喜欢的朋友可以试试，自己动手做出来的包子，吃的放心，更让家人有满满的幸福感。

## 荤素包子制作视频

做荤素包子所用的原料：

面粉、粉条、五花肉、鸡蛋、韭菜等。

包子和面：

1、准备800克面粉，要准备温水450克，水内需要加白糖10克，再加酵母10克。

2、混合好之后慢慢的倒在面粉内，边倒边搅，这样把面和匀，家庭有泡打粉的可以再加几克泡打粉，加泡打粉发面会更快。把和好的面放在温水锅内加速面粉醒发，这个时间大概30分钟。

制作包子馅：

1、五花肉去皮，然后切成颗粒，肉的重量是250克，也可以让摊主用绞肉机搅碎。

2、热锅凉油滑锅，下入肉丁炒香炒出油，然后加入葱姜炒出香味，再加入甜面酱30克炒香倒出备用，炒酱的时候记住不要炒糊了。

3、  
开始发粉条，不用洗锅直接加水800克，然后加入红薯粉条是250克，然后再加入植物油30克，加油是防止发好的粉条粘连，同时也起到增香的作用。

鹏厨用的是纯红薯粉条，这种做法做出的粉条口感筋道，粉条入味颜色红亮。

4、  
接着调味，加入酱油15克调色的，五香粉2克增香，再加适量鸡精味精提鲜，10克一品鲜生抽调味，7克盐调咸味，大概煮5分钟左右就可以关火了，关火后6分钟左右，汤汁会慢慢的把水份吸收完。

5、  
把粉条倒出用刀切碎备用，做包子也不要切的太碎了，另外我们还要准备炒熟的鸡蛋3个，韭菜末220克。

混合馅料：

发好的粉条是815克【干粉条250克】，  
肉丁235克【生肉250克】，韭菜末【220克】，鸡蛋3个，最后再加15克香油调和均匀即可。

下面就可以包包子了：

把面从盆子内拿出来，然后不断的按压把面揉光，再搓成条，接着下挤子，挤子大小就根据自家的锅，把挤子按压下，然后擀成片，挤子要擀成边上薄，中间厚，这样包出来的包子不容易破，然后就可以包包子，把包好的包子蒸熟就可以了。

## 包子配料表

发面：面粉：800克，温水450克，白糖10克，酵母10克。

包子馅：五花肉250克【甜面酱30克】，干粉条250克【发好815克】，发粉条调料：盐7克，酱油15克

五香粉2克，适量鸡精，味精，10克一品鲜调味，韭菜220克，鸡蛋3个，香油15克。