

燒賣的起源

燒賣起源於元代。相傳有一家飯店生意不景，老闆煩惱剩下的肉和飯怎處置。有一天他將剝碎的肉和飯拌勻、調味，包在餃子皮內蒸。蒸熟品嚐後，發現味道竟非常好，就把它變成一道菜。

但是剩下的餡料太多，餃子皮又不夠，所以每一個都封不了口，露出了餡料。老闆叫店員端出去賣，店員問老闆這道菜叫什麼名字，老闆順口說「燒了就賣」，員工誤聽為是「燒賣」，就端出去叫賣，從此這家酒店生意興隆，便有了「燒賣」這個特色食品。



首先做燒賣皮。將麵粉倒出，在中間開洞加水。



接著，以揉、搓、搗把麵糰揉和。靜置麵糰，進行醒面過程。



將麵糰搓條，擀成圓餅，壓出荷葉邊。餡料方面，將香菇、豬皮和胡蘿蔔切細丁，然後將瘦肉、蔥頭和薑蒜剁碎，煮熟糯米。完成備料後，把豬皮炒出油，加入蔥薑蒜末、香菇、瘦肉、胡蘿蔔及糯米。摻入生抽、油、酒、鹽和五香粉，進行翻炒。完成後，把香氣撲鼻的餡料包進燒賣皮，蒸15分鐘。最後，取出燒賣，撒上蔥花作點綴。