

# 熏肉卷饼

这是我父母家在每年立春那天必吃的晚餐。按中国的习俗，立春这天是要烙春饼。可我父母觉得春饼不够香，因此在我们家就改成吃千层饼。

## 制作饼的步骤：

1. 早晨将干面粉倒入干净的容器，用冷水将面揉好后，盖上盖子。



2. 每隔一小时要用指节向合好的面里压水，然后将面团揉匀。大约要压七到八次的水。



3. 醒了一天的面团取出放在面案上，用擀面杖擀开。将食用油均匀抹在擀薄的面上。擀薄的面团卷成圆柱形，顺着圆柱的方向，将面团揪成若干份。再将面团分别擀成圆形饼状，在擀面团时要往前推，不要往下压。



4. 平底锅先不要放油，待烧热后，放入擀好的面饼。饼稍一变色就翻到另一面，往饼上刷油。在翻饼的过程中，要使劲摔饼这样会容易起层。





5. 烙好的饼根据你自己的喜好，切为四份或两半。



### 配菜：

配菜准备：黄花菜泡软，摘除硬根节；韭菜洗干净，切成段；土豆去皮切丝；东北酸菜洗净切丝；绿豆芽摘除根须，用热水烫一下；鸡蛋搅散；猪肉切丝；细粉丝泡软；葱末，蒜片若干。



根据自家的口味做出：韭菜炒鸡蛋，炒土豆丝，炒绿豆芽，肉炒酸菜丝粉儿，肉炒黄花菜粉丝，熏肉丝。还要配上葱丝和甜面酱。



### 卷饼的步骤：

将饼打开，先抹甜面酱，放入葱丝，然后是放入各种配菜。一定不要忘记放熏肉。不然味道会打折扣的。一切就绪，卷起饼来开吃，味道一定好极了!!!

