

## 花开富贵是如何制作的呢？花开富贵是如何制作的呢？

花开富贵的制作方法如下：

材料：猪肉末200克，马蹄、鸡蛋、全麦土司各10克，上海青100克。

调料：姜、葱、料酒、酱油、香油、盐、白糖各适量。

- 1.葱、姜切末；鸡蛋打散；马蹄切碎；全麦土司切碎。以上材料加入肉末中，再放入料酒、盐同向搅拌均匀。
- 2.将肉馅揉成丸子；煎至金黄色，加入酱油，淋香油。
- 3.上海青焯熟摆盘。

## 花开富贵怎么做？

猪肉末200克

荸荠20克

鸡蛋10克

上海青100克

全麦土司15克

料酒、酱油、芝麻、盐油、白糖适量

1.葱、姜洗净切末；鸡蛋打散；荸荠去皮，洗净切碎；全麦土司切碎。以上材料一起加入肉末中，再放入料酒、盐同向搅拌均匀。

2.舀一大勺馅在手掌，揉成丸子；炒锅烧热后加入油烧热，将肉丸放入，中火煎成表面呈金黄色，加入酱油、白糖和适量清水，小火煮至入味后收汁，淋上芝麻油装盘。

3.上海青洗净，另取一锅烧水或高汤，水开后加油和盐，入上海青焯熟后围在边上即可。