

准备好所需要的材料；油条切小丁备用；鸡蛋打散炒成蛋花备用；南瓜擦丝后撒盐腌一下，攥干水分备用；锅中加入油2勺，下入虾皮煸至金黄，再倒入油条丁炒脆；再加入泡软切碎的粉丝、攥干水分的南瓜丝、炒熟的蛋花；加入蚝油2勺；再加入盐2克、白胡椒粉2勺、糖2克，香油2勺，搅拌均匀；和面后醒面1小时，再揉面分剂子；擀皮包入准备好的素馅；放油，下饺子煎出脆壳后淋入淀粉水约150克，盖盖焖至熟；咬一口好香啊，比肉馅不差；