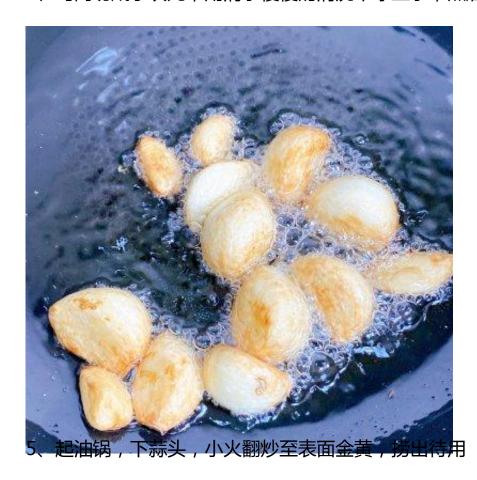


1、准备所需食材; 普通面粉150克,加一小撮盐,75克水缓慢倒入面粉中搅拌



3、鸡肉切成小块儿,用清水慢慢的清洗干净血水,然后沥干水;



2/5





9、在炖鸡的时候,我们就可以来做贴的面饼子啦,醒好的面团揉搓一下,切分成12等份,把每份面团都搓成圆球,放入清水中泡一会儿(让它们吸收一下水份

这样等下面饼会更柔软)



11、将水里的面球拿出来按扁,再用手直接扯成椭圆形的饼,然后贴在锅边,让饼一半贴在锅边一半飘在汤上



15分钟后开锅盖,加入炸过的蒜 工椒段,关火