

La recette des raviolis chinois

第一步：拌馅。把一公斤猪肉（牛肉，羊肉也可）剁成肉末，备用。把蔬菜（白菜，芹菜均可）同样剁碎。将猪肉末和菜拌在一起，放适量的盐，酱油，香油，搅拌均匀，还可以放一点菜油。

第二步：和面。把一公斤面粉兑水，揉成面团备用。

第三步：擀皮。把面团揪下一块，揉成长条。切成小块，用擀面杖擀成薄片。

第四步：包饺子。把拌好的馅裹进皮里，包紧。

第五步：把包好的饺子放进开水锅里，添加3次冷水，等饺子浮起来，就可以装盘食用。吃的时候可以沾着调料，也可以不用。调料汁放适量的醋，酱油，盐，糖。

La traduction en français :

1. Mélanger un kilo de viande (du porc, du boeuf ou de l'agneau) et des légumes hachés ensemble (n'importe quels légumes que l'on préfère), mettre du sel, de la sauce de soja, de l'huile de sésame, de l'huile de tournesol. Bien mélanger.
2. Pétrir la pâte. Mettre un kilo de farine de blé dans l'eau froide et pétrir la pâte.
3. Séparer la pâte et pétrir en longueur. Couper en petits carrés et étendre la pâte avec un rouleau.
4. Mettre le hachis de viande et de légumes dans les carrés de pâte, et bien les fermer du milieu au côté.
5. Mettre les raviolis bien faits dans l'eau bouillante. Mettre de l'eau froide 3 fois. Quand les raviolis montent, ça y est ! On peut se régaler ! Il vaut mieux manger chaud. On peut aussi les manger avec la sauce, ça dépend du goût de chaque personne. La sauce est composée de vinaigre noir, de sauce de soja, de sel, de sucre, d'huile de sésame ou d'un peu d'huile de piment.

***Recette chinoise,
écrite en chinois et traduite en français par
LONG DU,
étudiante chinoise en maîtrise FLE.***