

Chinese Steamed Buns



These steamed buns are yummy Chinese dim sum that can be made with or without meat filling. To make these tasty buns, you'll need a wok equipped with a stainless steel steam plate. After steaming the buns, make sure to remove the lid carefully so condensation doesn't drip onto the buns, as this will produce yellowish blisters on the bun surface. You may use milk in place of the warm water if you wish.

By Allrecipes Member

Prep: 30 mins

Cook: 45 mins

Additional: 3 hrs 30 mins

Total: 4 hrs 45 mins

Servings: 24

Yield: 24 buns



Ingredients

1 $\frac{3}{4}$ cups all-purpose flour, divided

$\frac{3}{4}$ cup warm water, divided

1 tablespoon active dry yeast

1 teaspoon white sugar

2 tablespoons white sugar

1 tablespoon vegetable oil

$\frac{1}{4}$ teaspoon salt

$\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder

Directions

Mix together $\frac{1}{4}$ cup flour, $\frac{1}{4}$ cup warm water, yeast, and 1 teaspoon sugar in a large bowl. Allow to sit for 30 minutes.

Mix in remaining $1\frac{1}{2}$ cups flour, remaining $\frac{1}{2}$ cup warm water, 2 tablespoons sugar, vegetable oil, and salt. Knead until dough is smooth and elastic. Transfer to a greased bowl, roll to coat with oil, and let sit until tripled in size, $2\frac{1}{2}$ to 3 hours.

Punch down dough and spread out on a floured board. Sprinkle baking powder evenly on surface of dough; knead for 5 minutes.

Divide dough in half; set aside one half in a covered bowl. Divide remaining half into 12 equal pieces. Shape each into a ball; transfer each ball to a small square of waxed paper with the smooth surface facing up. Repeat portioning and shaping with remaining dough half. Cover all 24 dough balls and let sit until doubled in size, about 30 minutes.

Bring some water to a boil in a wok, then reduce heat to medium and keep water at a low boil. Place the steam plate on a small wire rack in the middle of the wok, leaving at least 2 inches of space between the plate and the wok. Working in batches, place buns on waxed paper squares onto the steam plate, leaving 1 to 2 inches between buns.

Cover and steam buns for 15 minutes. Carefully remove the lid, so condensation doesn't drip onto buns. Continue steaming remaining buns until all are cooked.

Nutrition Facts

Per Serving: 44 calories; protein 1.1g; carbohydrates 8.4g; fat 0.7g; sodium 35mg.

Roti Kukus Cina



Roti kukus ini adalah dim sum Cina yang lazat dan boleh dibuat dengan atau tanpa isi daging. Untuk membuat roti yang lazat ini, anda memerlukan periuk dilengkapi dengan plat stim keluli tahan karat. Selepas mengukus roti, pastikan anda membuka penutupnya dengan berhati-hati supaya air pekat tidak menitis ke atas roti, kerana ini akan menyebabkan lepuh kuning muncul di permukaan roti. Anda juga boleh menggunakan susu sebagai ganti air suam jika anda mahu.

Persediaan: 30 minit

Masak: 45 minit

Tambahan: 3 jam

30 minit

Masa: 4 jam 45 minit

Hidangan: 24 orang

Hasil: 24 hidangan



Disediakan oleh Ahli Allrecipes

Bahan-bahan

1 $\frac{3}{4}$ cawan tepung serba guna, dibahagikan

$\frac{3}{4}$ cawan air suam, dibahagikan

1 sudu yis kering aktif

1 sudu kecil gula putih

2 sudu gula putih

1 sudu minyak sayuran

$\frac{1}{4}$ sudu kecil garam

$\frac{1}{2}$ sudu kecil serbuk penaik

Langkah-langkah

Campurkan bersama $\frac{1}{4}$ cawan tepung, $\frac{1}{4}$ cawan air suam, yis dan 1 sudu kecil gula di dalam mangkuk besar. Biarkan selama 30 minit.

Masukkan baki 1 $\frac{1}{2}$ cawan tepung, baki $\frac{1}{2}$ cawan air suam, 2 sudu gula, minyak sayuran dan garam. Uli sehingga doh licin dan elastik. Kemudian pindahkan ke mangkuk yang telah berminyak, gulung hingga salut dengan minyak, dan biarkan sehingga tiga kali ganda saiznya, kira-kira 2 $\frac{1}{2}$ hingga 3 jam.

Tebuk doh dan ratakan di atas papan yang ditabur tepung. Taburkan serbuk penaik secara rata pada permukaan doh dan uli selama 5 minit.

Bahagikan doh separuh; letak separuh dalam mangkuk dahulu dan tutup. Bahagikan baki separuh kepada 12 bahagian yang sama. Bentuk setiap satu menjadi bola; letakkan setiap bola sekali ke sekeping kertas lilin persegi kecil, permukaan licin menghadap ke atas. Ulangi langkah untuk membentuk 12 bola yang sama dengan baki separuh doh. Tutup kesemua 24 bebola doh dan biarkan sehingga mengembang dua kali ganda, kira-kira 30 minit.

Didihkan sedikit air dalam periuk, kemudian kecilkan api ke sederhana, pastikan air mendidih rendah. Letakkan plat stim pada rak dawai kecil di tengah-tengah periuk, tinggalkan sekurang-kurangnya 2 inci ruang antara plat stim dan periuk. Bekerja dalam kelompok, letakkan roti di atas kertas lilin persegi pada plat stim, tinggalkan 1 hingga 2 inci ruang antara setiap roti.

Tutup dan kukus selama 15 minit. Buka penutup dengan berhati-hati supaya air pekat tidak menitis ke atas roti. Terus kukus baki roti sehingga semua masak.

Fakta Pemakanan

Per Hidangan: 44 kalori; Protein 1.1g; Karbohidrat 8.4g; Lemak 0.7g; Natrium 35mg.

中华蒸包子



这些蒸包子是美味的中华点心，可以用肉馅或其他馅料制成。要制作这些美味的包子，你需要一个配有不锈钢蒸汽盘的锅子。蒸好包子以后，一定要小心地打开盖子，以免凝聚的水滴到包子上，这会使包子表面出现黄色水泡。你也可以用牛奶来代替温水，依照个人喜好。

Allrecipes 成员提供

备料: 30 分钟

烹饪: 45 分钟

加时: 3 小时半

时长: 4小时45分钟

份量: 24 人

数量: 24 个



食材准备

1 ¾ 杯子 中筋 面粉, 分成使用

¾ 杯 温水, 分成使用

1 茶匙 活性干酵母

1 茶匙 白糖

2 茶匙 白糖

1 茶匙 植物油

¼ 茶匙 盐

½ 茶匙 泡打粉

烹饪步骤

在一个大碗中混合均匀 1/4 杯面粉、1/4 杯温水、酵母和 1 茶匙白糖。静置 30 分钟。

加入剩余的 1 1/2 杯面粉、剩余的 1/2 杯温水、2 勺白糖、植物油和盐。揉至面团光滑有弹性。然后转移到抹了油的碗里，让它表面滚动上油以后，静置至三倍大小，大约 2 小时半到 3 小时。

把面团放在撒了面粉的板上，打压下去。将泡打粉均匀地撒在面团表面上，揉 5 分钟。

将面团分成两半；把一半先放在碗里盖上盖子。然后将剩下的一般分成 12 等份。把每个都揉成球形；再把每个球转移到一小片方形蜡纸上，光滑的表面朝上。用其余剩下的一半面团重复揉成 12 等份的球形步骤。盖上所有 24 个球形面团，静至两倍大，大约 30 分钟。

将一些水在锅中煮沸，然后将热量降低至中火，保持水在低沸点。将蒸气盘放在锅中间的铁架上，保留蒸气盘和锅子之间至少 2 寸的空间。分批作业，将包子放在方形蜡纸上，并放在蒸气盘上，每个包子之间留出 1 到 2 寸的空间。

盖上锅盖蒸 15 分钟。小心地打开盖子，不让凝聚的水滴到包子上。继续蒸剩下的包子，直到全部煮好。

营养成分

每份: 44 卡路里；蛋白质 1.1克；碳水化合物 8.4克；脂肪 0.7克；钠 35毫克。