



1、马蹄这个东西每个地方叫法不同，有的叫荸荠.地梨



3、搅拌好肉馅放一旁备用



5、我用的是这种做鸡蛋汉堡的锅，这种锅一下可以做4个蛋饺，比较快手。开中小火，火小点比较好，先把锅烧热，然后每个孔内刷一点点的油（真的只需要一点点

, 润一下锅就行)



7、4个蛋皮都摊开后把锅放在火上，迅速放上肉馅



9、再用筷子提起另外一边蛋皮盖住，再把边缘轻压一下



11、蛋饺放凉，做的多可以摊开放入冰箱先冷冻定型，然后再装袋密封冷冻保存。
吃的就上锅蒸15分钟