

# 中山神湾学水生煎包做法窍门利润大

产品名称	中山神湾学水生煎包做法窍门利润大
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:特色煎包系列 时间:不限制时间包学会
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

无论在北方还是南方，面粉都非常受欢迎，能用面粉制成的美食有很多，例如包子、馒头、水饺、面条、大饼等，还有一部分地方特色小吃，例如上海的生煎包，北方的水煎包，开封的灌汤包，天津的狗不理包子，肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味，在口中久久不散。

中山神湾学水生煎包做法窍门利润大？学做特色包点，早餐项目找食为先小吃创业，连锁餐饮品牌，全果66家分校同时开课，2020已接近尾声，又到了制定来年计划目标的时候，是按部就班、日复一日的上班？还是选择学小吃技术创业开店？选择大于努力，来食为先实训实训自己的餐饮创业梦。

水煎包是煎制而成，色泽金黄，一面焦脆，三面软嫩，其脆而不硬，香而不腻，味道鲜美极矣。水煎包的做法，从和面到调馅到煎，步骤详细，保证一次成功。很多人非常喜欢吃水煎包，底部焦脆，但其它三面蓬松暄软，口感脆而不硬，香而不腻，觉对鲜香可口。水煎包的制作材料寻常易得，做法也是简单易学，那我们就一起来学习这款美味的水煎包的做法吧。

水煎包的做法步骤如下：

- 1、粉条用温水泡软后切碎并倒入酱油腌渍1小时；择洗净的韭菜切小段、卤五花肉切小丁
- 2、面粉用酵母饧发
- 3、把腌渍好的粉条，韭菜段、卤五花肉丁盛到小盆里，倒入两汤匙油、适量精盐后拌匀
- 4、把饧好的面团揉匀上劲后，揪成比平时饺子剂子稍大的面剂、擀成薄片，包入调好的馅料，收边包好

5、锅里下入少许油，锅热后把包好的包子码放好，等包子稍定型后沿锅边倒入稀稀的面水，盖上锅盖开大火

6、等包子熟了，面水快干的时候再转圈倒入油，改小火，等面水完全成糊咯吱了即可出锅。