

中山坦洲学做福建千里香馄饨配料方法

产品名称	中山坦洲学做福建千里香馄饨配料方法
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:十三年老品牌 项目:千里香馄饨 地址:全国连锁66家分校同时开
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

北方人爱吃饺子，南方人却喜欢馄饨，馄饨在各地的名字都不尽相同，江浙叫馄饨、四川叫抄手，广东叫云吞，千里香馄饨在全国都有门店，深受各个地方人们的喜爱，尤其店里的小馄饨受欢迎，它的价格平民、香味独特，让人闻到就无法抗拒。

中山坦洲学做福建千里香馄饨配料方法，找食为先小吃创业

千里香馄饨是用猪肉做馅，猪肉的选择和加工方法非常重要。

- 1、用瘦肉做馅。千里香馄饨用全瘦肉做馅，选新鲜猪前腿肉剔干净筋膜，以免影响馄饨馅的口感。
- 2、猪肉用木锤打成泥。剔干净筋膜的猪肉，在案板上用木锤打成肉泥状，这样做出来的肉馅由于肉纤维没有断开，所以口感更好，吃起来更有咬劲。
- 3、肉馅调味。锤打成泥的猪瘦肉500克，加水200克、盐5克、糯米粉20克、姜汁20克、排骨味王20克、味精4克、胡椒粉1克、白糖1克、食用碱1克、料油100克。因为瘦肉做馅会比较干，但它更容易吸水，所以多加些水，让肉馅更嫩些。因为瘦肉油脂少，所以加100克料油，让肉馅香而不柴。
- 4、肉馅搅打。放入调味料的肉泥，顺着同一个方向搅打，把肉泥搅打到有阻力、搅不动为止。这样搅打出来的肉泥，吃起来有弹性和咬劲，香嫩又好吃，口感非常好。

不少朋友都想学千里香馄饨技术开店，学做千里香馄饨技术培训找食为先小吃创业，如今的千里香馄饨有四大操作技术：香油熬制、香汤煨制、香肉馅配制、千里香专用面皮精制。从配方配料到用法都有精

确的规则，可以这么说没有完全的技术就调不出福建千里香馄饨独特口感和香味来！

欢迎到中山沙溪、小榄、三乡食为先各大分校现场考察了解报名学习。