

中山教学做上海生煎包和面方法技巧

产品名称	中山教学做上海生煎包和面方法技巧
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:生煎包 教学:随到随学
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

如果说夜宵是一个城市的灵魂，那早餐就是一个城市的良心。冬日的清晨，升腾的蒸汽唤醒了上班族惺忪的睡眠，为了能买上一份热乎乎的早餐，街头巷尾的早餐店外排起了一列列长队！中国人的早餐花样繁多，一双手，一团发面，就能变化出多种美味！对于面食，不知道大家是否和我一样钟情于那份皮薄底脆的生煎包呢？

中山教学做上海生煎包和面方法技巧，其实生煎包的馅儿搭配随意，煎包子却是非常关键的，牢记其中的小技巧，生煎包色泽金黄内部松软且外皮香脆，学会了生煎包的自制方法，在家便可轻松做，学做煎包，汤包，包子馒头，早餐包点做法配方找食为先小吃创业，食为先教学的上海生煎包、素菜生煎包、灌汤包多个品种，手把手实操教学，没有时间限制包教包会为止。

接下来跟食为先小编一起来学做美味的生煎包

- 1、称量好的面粉，酵母和温开水依次倒入小熊和面机中。
- 2、先轻触“和面”键，然后轻触“醒面”键，后按下“启动/暂停”键，和面机就开始工作啦！
- 3、调肉馅，猪肉末分次加入花椒水，料酒，生抽，蚝油，适量的盐和姜末，顺一个方向搅拌均匀，撒入葱花后腌制半小时。
- 4、取出醒好的面团，揉搓成条，切成均匀大小的面剂子（约16~20个）；擀皮，加入肉馅，捏褶封口。
- 5、平底锅内刷上一层油，将包子捏褶面朝下放入。
- 6、小火煎至底面金黄后加入开水（没过包子的一半），盖盖中小火煎至水快干时，再加小半勺油，撒入

葱花和黑芝麻即可。

生煎包、肠粉、胡辣汤、油条豆浆、重庆小面、馄饨、叫醒你的是城市早餐；叫醒你的不是闹钟，而是城市早餐，也每每想立刻出发，为祖国各地的特色早餐打卡。有些幸福，是从1天的早餐开始的；而有些满足，也只有家乡的风味小店才能给你。天寒地冻，就让一份元气满满的早餐，唤醒我们的美好记忆和快乐幸福吧。食为先小吃餐饮机构教学多种小吃早餐技术，欢迎大家现场考察详细了解。