

# 府上包培训咨询热线 府上包培训 府上包培训价格优惠

产品名称	府上包培训咨询热线 府上包培训 府上包培训价格优惠
公司名称	金华市一路通餐饮技术咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	金华市婺城区宾虹西路558号
联系电话	15336935518

## 产品详情

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：包子加盟店与包子加盟总部有着很微妙的关系，既唇齿相依，又各有其利益轴心。因此，包子加盟者在选择加盟总部时，应该投入大量精力去考察；一旦加盟成功以后，就应该抱着“共创双赢”的心态，与总部共进退。

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：经过发酵的包子、馒头有利于消化吸收，这是因为酵母中的酶能促进营养物质的分解。因此，身体消瘦的人、儿童和老年人等消化功能较弱的人，更适合吃这类食物。同样，早餐尽量吃面包等发酵面食，因为其中的能量会很快释放出来，让人整个上午都干劲充足;但对于要减肥的人来说，晚餐尽量少吃馒头，以免发胖。

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：三丁包子的做法：

- 1、将猪肋条肉洗净焯水，放入汤锅，投入葱、生姜、酒，煮至七成熟，捞出晾凉，改刀成0.7cm见方的肉丁
- 2、将熟鸡肉切成0.8cm的鸡丁，熟笋改刀成0.5cm的笋丁
- 3、另将炒锅上火，放入底油，葱姜米煸香，倒入三丁加入酱油、白糖、虾籽，加进鸡汤适量，大火煮沸，中火煮至上色入味，改用大火
- 4、加入湿淀粉勾琉璃芡，上下翻动使三丁充分吸收卤汁，盛起晾凉备用
- 5、将面团搓条，摘成12只面剂，用手掌拍成10厘米直径的圆皮
- 6、刮上凉透的馅心，右手拇指与食指自右向左依次捏出32个皱褶，醒一会儿，置于笼锅，蒸约12分钟即可

烹饪小技巧：

扬州三丁包子的馅心，以鸡丁、肉丁、笋丁制成，故名“三丁”。鸡丁选用隔年母鸡，既肥且嫩；肉丁选用五花肋条，膘头适中，鸡丁、肉丁、笋丁按1：2：1的比例搭配。