

广州白云生煎包培训学馅料配方

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 广州白云生煎包培训学馅料配方 |
| 公司名称 | 广州食为天餐饮管理服务有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412 |
| 联系电话 | 13724535757 |

产品详情

广州白云生煎包培训学馅料配方选食为先学，学做正宗生煎包技术来食为先，食为先生煎包外皮底部煎得金黄色，咬一口满嘴汤汁；成品面白、软而松、肉馅鲜嫩、中有汤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味。培训过程中，专业老师手把手的实战示范，讲解技术，让每位学员学会正宗的生煎包技术。

生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。生煎用的是半发酵的面粉包上鲜肉和肉皮冻，一排排地放在平底锅里油煎，在煎制过程中还要淋几次凉水，然后撒上葱花和芝麻就大功告成了。其底部色金黄、硬香带脆，慢身白色，软而松，肉馅鲜嫩稍带卤汁，咬嚼时还有芝麻或葱的香味。以出锅热吃为佳。

生煎包做法：

- 1、一般可以让面团发酵充分，然后用食用碱调节，但加碱的用量只能凭经验，一般充分发酵的面团有一股酸味，加了少许碱，揉均匀后，酸味会消失。反之若碱加多了，面团带碱味后，也可以让面团继续发酵，那样也可以中和的。不过新手还是不要采用这样的方法，量不能掌握的话，更容易失败，若揉面不到位，碱没有完全揉均匀，成品表面会有黄点，口味也不好。还是采用用手指沾面粉插入面团的方法，不具弹性且留有指痕为基本发酵完成。
- 2、生煎包发酵完的面团要揉光滑，可以切开面团看，切面没有气孔，那就可以了，若有还是要继续揉。没有揉到位，成品也会有大小不一的孔。
- 3、生煎包馅的调味很重要，窍门是后面加少许的糖提味。
- 4、生煎包的烹饪方法就是用半煎半蒸的方式使包子熟成，在煎包子时淋水就是利用水汽加快熟成的速度，并确保熟透。

广州白云生煎包培训学馅料配方来食为先学技术，食为先生煎包培训制作流程的实操从选材——配料——配方的调制——制作成品——成品切配保存等，食为先专注小吃多年，教学经验丰富，生煎包技术成熟，学习过程中专业老师手把手实操教学，不限止时间学习，学会为止。