

专业水煎包培训学校加盟 京味

产品名称	专业水煎包培训学校加盟 京味
公司名称	商丘市京味餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号
联系电话	13462716695

产品详情

【生煎包】一.和面生煎包的面是半发面的面，首先我们先准备一个碗，加入一勺的酵母，然后倒入半碗的温水，学习水煎包培训学校加盟，让酵母完全的吸收水分。2.准备一个盆，加入2万的面粉，牛肉水煎包培训学校加盟，在面粉里面加入少量的盐，白糖，然后把刚才的酵母水慢慢的加入面粉开始和面，一直到面粉成絮状为止，开始揉面，一直到面团的表光滑。静止15分钟（活一个好的面讲究的是三光，手光，面光滑，盆光滑）3.把活好的面搓成一个一个的长条，然后切成均匀大小的面剂子，然后把面剂子用手掌按压，然后用擀面杖擀成比较饺子皮大的形状即可。次数用完API KEY 超过次数限制

然后按照自己喜欢的分成大小一样的，包好之后稍微的醒发15分钟，然后，将平底锅放入油烧热，再将包子一次的摆入锅中，中间不需要留空隙，盖上盖子，小火慢慢的加热，大约五分钟就可以，开盖，然后翻看锅底是否变黄，如果上色了之后再加入凉水。第三步：直到没过包子一半的位置就可以了，然后再盖上盖子，小中火加热，大约十分钟再开盖，这个时候，水还有波波的一层，然后将包子逐个翻面，加热另一面盖上盖子小火，另一面煎至金黄就可以出锅了。次数用完API KEY 超过次数限制

水煎包的4个特点水煎包好吃，但是，我们在家制作还是有一定难度的。掌握这4点，在家也能做出地道水煎包，馅大皮薄焦香酥脆吃不够。地道的水煎包，要具备这4个特点：1、捏包法。水煎包不是旋转着捏出褶皱，而是采用直接捏包成形的手法，这有点类似于月饼的包制手法。这样不容易在底部形成一个厚的面底，皮薄馅大。2、分馅法。传统的水煎包是韭菜肉丁的，阜阳水煎包培训学校加盟，油拌馅、酱腌肉是分开的，专业水煎包培训学校加盟，韭菜馅料与肉丁不掺拌在一起，这样就保证了水煎后的韭菜色泽翠绿。3、水煎法。当然，水煎包顾名思义，就是采用水煎的方法成熟。生的水煎包下锅后，先煎出微黄的底壳，借着热锅倒入稀面水，水煎成熟。再次淋入植物油，煎出焦香酥脆的底壳。次数用完API KEY 超过次数限制

专业水煎包培训学校加盟-京味(推荐商家)由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。商丘市京味餐饮服务有

限公司为客户提供“板面培训,煎包培训,胡辣汤培训”等业务，公司拥有“京味”等品牌，专注于食品饮料项目合作等行业。，在商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：程经理。同时本公司还是从事河南煎包培训，商丘胡辣汤培训，板面培训的厂家，欢迎来电咨询。