

# 美味小笼包制作

产品名称	美味小笼包制作
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	200.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

美味小笼包的皮很薄，而且馅多，一口下去，美味无比，但小笼包的做法不同于包子，下面我将做美味小笼包的制作方法说清楚。

用料：

面粉 400克

温水 适量

白糖 3克

猪肉馅 一斤半

酱油 适量

盐、葱花、碎姜、生抽、料酒、耗油、热油 少量

小笼包制作方法：

- 1.和面，面粉里要加入糖和酵母，和温水混合成光滑的面团，放置半个小时。
- 2.肉馅加入清水，两者要搅拌均匀。
- 3.肉馅放入，十三香、盐、鸡精、生抽、耗油、料酒要搅拌在均匀。
- 4.放入葱花、姜末并搅拌均匀。

5.在肉馅上浇上热油，并搅拌均匀，馅就做好了。

6.包小笼包，馅不要放多，多尝试几次，就不会放多了。

7.包好小笼包后放锅里十分钟，再蒸十分钟，美味的小笼包就做好了。

品牌项目：餐饮(其他)

品牌名称：小笼包

教学方式：老师一对一教学

品牌详细信息：在线咨询客服

培训课程安排：备原材料，老师旁边检查指导。自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限学员的学习时间,直到学会为止。

咨询：齐老师-地址：北京朝阳区小红门

培训保障：

签订培训合同，包教包会，保证每个学员全程都是实践动手学习；保证核心技术配方无保留传授技术；

北京品味轩餐饮管理中心“把子肉”以“正宗”口味为基础研发专职与选材选料的双重用心确保基本的口味沉淀精心设计的产品体系帮助每一个店面实现自主运营。