

# 商用旋转煎包锅哪个牌子的好 通达做工精细 淮安商用旋转煎包锅

产品名称	商用旋转煎包锅哪个牌子的好 通达做工精细 淮安商用旋转煎包锅
公司名称	虞城县通达食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县黄冢乡焦窑村
联系电话	19837071306 19837071306

## 产品详情

面团揉好了，盖住让它发酵到原来的2倍大

1、先从和面开始和面盆里加入中筋面粉，然后在温水碗里加入酵母粉搅拌化开。平均一斤的面粉里加3-5g的酵母粉。酵母粉搅匀化开后缓慢倒入盆里，边倒边用筷子搅拌。再分次少量的加入水来和面。一直把面粉搅成絮状的时候，再把它们揉成面团做水煎包的面要和稍微软一些。面团揉好了，盖住让它发酵到原来的2倍大2、准备水煎包的馅料。

### 小白菜粉丝水煎包的做法

#### 小白菜粉丝水煎包

原料：

青菜1把、小麦面粉1斤、粉丝1把、虾米皮100克、红萝卜1根、酵母菌(干)2克、油、盐、生抽、味素、葱1根、姜1块、芝麻油、五香粉

作法：

1.

青菜清除整洁，焯水，控干水份切碎;粉丝用热水烫一下。

2.

红萝卜切碎粒和小虾皮一起炒出香味。

3.

全部原料放到盆中，加生抽、味素、五香粉、生姜沫、油、芝麻油、葱段翻拌。

4.

小麦面粉加酵母菌合成面糊放温暖处发酵到2倍大，切割成包子皮，擀成圆皮，包成包子。

5.

锅里放少量油，商用旋转煎包锅多少钱，放进包子正中间留间隙，倒进冷水恰好到包子的2/3处就行，盖上外盖文火慢煎，商用旋转煎包锅哪个牌子的好，一直听见锅里刺啦直响，水收干就可以。

第四步：接下来准备一个碗打入2个土鸡蛋，把鸡蛋液搅碎，炒锅内少来一点油，蛋液倒入锅中，鸡蛋液定向后炒成鸡蛋碎。第五步：今天我用的韭菜馅有300克，淮安商用旋转煎包锅，把炒好的鸡蛋碎加进来，再加入青椒30克，鸡粉和味精各5克，花椒粉胡椒粉0.5克辣椒粉适量，香油适量，后把馅料搅拌均匀，商用旋转煎包锅图片价格，这样我们的韭菜鸡蛋馅就调好了。第六步：先在案板上撒上一层干面粉，发好的面团取出后把它揉一揉，然后再把面团分成3剂，下手把面团揉成长条，然后再揪成大小均匀的剂子，在撒上一些干面粉，防止粘连在一起。

商用旋转煎包锅哪个牌子的好-通达做工精细-淮安商用旋转煎包锅由虞城县通达食品机械厂提供。虞城县通达食品机械厂是一家从事“煎包锅”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“通达”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使通达在行业专用设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事河南水煎包锅，煎包锅，商丘煎包机器的厂家，欢迎来电咨询。