

济南锅贴小吃培训，短期速成

产品名称	济南锅贴小吃培训，短期速成
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济南锅贴小吃培训，短期速成018

锅贴是一种煎制的小吃，一般在早餐中比较常见，制作精巧，味道精美，多以猪肉馅为常品，根据季节配以不同鲜蔬菜。锅贴的形状各地不同，一般是饺子形状，锅贴包制做时一般是馅面各半，像一个月牙形。锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美。成品灌汤流油，色泽黄焦，鲜美溢口，锅贴制作工艺并不复杂，但是一定要掌握好火候，才能做到色泽金黄，并且锅贴只能用煎，千万不能加水煮，期间需要不断转动锅子和揭开锅盖淋水，这样做出来的锅贴，外焦里内。

锅贴包制时一般是馅面各半，呈月牙形。锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美。锅贴的形状各地不同，一般是饺子形状，但天津锅贴类似褡裢火烧。从某种意义上说，日本人所谓的饺子都是锅贴。锅贴是大众风味小吃。新乡葡氏锅贴以其选料严谨、制作精细、品质优美而闻名古城。成品灌汤流油，色泽黄焦，鲜美溢口。东北也称水煎包，又称为煎饺。锅贴跟煎饺不能混淆。两者并不一样

锅贴之馅，尽在人的爱好而已。旧时西安西大街竹笆市口有一专卖锅贴的老店，颇受欢迎。西安锅贴，习惯用猪肉韭菜为馅，拌以黄面酱及香油，香而且鲜。我愿意再加一点鸡蛋、虾皮，以增加鲜美之味。有兴趣者，无妨一试。锅贴是闻名的风味小吃，其中，稻香居的锅贴以其选料严谨，制作精细，品质优美而闻名古城。成品皮焦馅嫩，色泽黄焦，鲜美溢口。三鲜锅贴之馅，也如饺子馅，可荤可素，可猪羊肉，可海鲜，可野味，尽在人的爱好而已。西安锅贴则习惯用猪肉韭菜为馅，拌以黄面酱及香油，香而且鲜。可以再加一点鸡蛋、虾皮，以增加鲜美之味。制作精细，品质优美而闻名古城。成品皮焦馅嫩，色泽黄焦，鲜美溢口。

锅贴有讲究，须用平底锅，略抹一层油，将锅贴整整齐齐地摆好，要一个挨一个，煎时应均匀地洒上一些水，较好用有小嘴的水壶洒水，以洒在锅贴缝隙处，使之渗入平底底部为好。盖上锅盖，煎烙二三分钟后，再洒一次水。再煎烙二三分种，再洒水一次。此时可淋油少许。约五分钟后即可食用。用铁铲取出时，以五六个连在一起，底部呈金黄色，周边及上部稍软，热气腾腾，为较佳。食时，皮有脆有绵，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。真是一美好享受也。