

# 金华府上包加盟 府上包培训包学包会 金华府上包加盟咨询

产品名称	金华府上包加盟 府上包培训包学包会 金华府上包加盟咨询
公司名称	金华市一路通餐饮技术咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	金华市婺城区宾虹西路558号
联系电话	15336935518

## 产品详情

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。

### 面粉储存方法

离墙离地为了有良好的通风，减少受潮、减少虫鼠的污染及法例的规定，这是必要的。垛码板应选用塑胶制品，如用木制品时，应小心木刺，做成污染。

先进先出保证面粉的稳定，减少人为所造成面粉过期。

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店。

### 面粉储存方法

- 1.定期清洁减少虫鼠滋生，进而减低面粉受污染、包装受破坏的机会
- 2.环境洁净环境洁净可减少害虫的滋生，微生物的繁殖，进而减低面粉受污染的机会。
- 3.没有异味面粉是会在空气中吸收及储藏气味的材料，所以在储存面粉的周围环境，不能有异味。

金华府上包加盟金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店。

一路通·府上包与您分享：香菇鲜肉生煎包

- 1、胡萝卜、香菇洗净分别切细，生姜，大葱切成末；
- 2、肉馅放入生抽、盐、蚝油煨起，再将切碎的姜、葱一起放入肉里拌好，胡萝卜、香菇碎，倒入肉馅中加橄榄油拌匀成馅；
- 3、酵母用温水化开，加入面粉和成光滑的面团静置发酵，直到发酵成两倍大；
- 4、排气揉长，揪成大小差不多的剂子，擀上皮包上馅，包成包子；
- 5、全部和好之后，锅放油，放入小包子，静置十分钟；
- 6、开火煎得底部有些焦脆了，喷入小半碗清水，盖上盖煎至水干；
- 7、水干后洒上芝麻和葱花，再在锅边淋上少许油，晃匀，略煎半分钟即可出锅了。