

一路通餐饮培训速度快 上海包子店加盟品牌 上海包子店加盟

产品名称	一路通餐饮培训速度快 上海包子店加盟品牌 上海包子店加盟
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：肉包子烩大白菜

- 1、肉馅食材： 绞肉半斤、荸荠5粒、全蛋1颗、葱1支、酱油2/3大匙、酒1大匙、盐少许、面粉1大匙
豆腐皮4张其他食材： 大白菜1颗、虾皮1大匙、盐少许、鲜鸡晶1/2小匙 姜5片、酱油1大匙、水1杯、葱1支、香菜。荸荠装塑胶内，用刀柄拍碎，然后和 所有内馅食材充分搅匀
- 2、豆腐皮每张切成等份的三角形三小片，用干净湿巾盖住备用（因为腐皮遇空气容易酥碎，不好包）
- 3、1大匙面粉加2大匙的水调成面粉水，取一蒸盘抹上一层薄油备用。挖肉馅放腐皮上，小心卷成小卷，尾端沾以面粉水封口
- 4、包好的肉包子排放蒸盘，水滚后大火蒸约8分钟即熟
- 5、大白菜加虾皮、盐、鲜鸡晶炒软并装盘。起油锅，下姜片炒香，先熄火，一一将蒸好的包子放进锅里后再开火煎，放酱油、糖、水和葱段煮出香味并收水
- 6、盛起，排放在煮好的白菜上，放些香菜在上面即可。

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司是一家以面食包子为特色的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。

面食演变：

中国的面点小吃历史悠久，风味各异，品种繁多。面点小吃的历史可上溯到新石器时代，当时已有石磨，可加工面粉，做成粉状食品。到了春秋战国时期，已出现油炸及蒸制的面点，如蜜饵、飴食、糝食等。此后，随着炊具和灶具的改进，中国面点小吃的原料、制法、品种日益丰富。出现许多大众化风味小吃。如北方的饺子、面条、拉面、煎饼、汤圆、煎饺等；南方的烧麦、春卷、粽子、元宵、油条等。此外，各地依其物产及民俗风情，又演化出许多具有浓郁地方特色的风味小吃。

上海包子店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。