

大型煎包炉多少钱一台 大型煎包炉 顺达食品机械

产品名称	大型煎包炉多少钱一台 大型煎包炉 顺达食品机械
公司名称	虞城县顺达厨具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	虞城县黄冢乡付大庄村
联系电话	15518655767 15518655767

产品详情

面粉500克、酵母四克、水240克。准备馅料：韭菜一把、鸡蛋两个、粉条适量、木耳适量、适量的盐、油适量、虾皮适量。制作步骤：一步：首先将馅料按照自己的口味搅拌，均匀之后备用，把面粉揉成光滑的面团，然后室温发酵，发酵，大型煎包炉多少钱一台，大约到两位大的时候就可以了，然后再把面团排气，你也才不要排得很干净。第二步：然后按照自己喜欢的分成大小一样的，包好之后稍微的醒发15分钟，然后，将平底锅放入油烧热，再将包子一次的摆入锅中，中间不需要留空隙，盖上盖子，小火慢慢的加热，大约五分钟就可以，

取200克面粉，加入2克盐、2克酵母粉，少量多次加入110克清水和成面团，醒发至两倍大小。取150克韭菜洗净切末，2个鸡蛋打散炒熟，再加入1克十三香、1克鸡精、葱姜末、1勺食用油、半勺香油、3克盐搅拌均匀，馅就做好了。将发好面团取出排气，分成11个大小均匀的面剂子，包成直径约5厘米的小包子，二次醒发10分钟。平底锅中倒入适量油，使锅底有薄薄一层油，依次下入小包子，改中火煎1分钟，倒入水淀粉至包子高度的1/3处，盖上锅盖，大火烧1分钟、转中火烧7分钟，打开锅盖继续蒸发水分。待水分蒸干、锅底起冰花即可关火，然后用大盘子或盖垫盖在平底锅上，迅速翻面使包子倒扣在大盘子或盖垫中，大型煎包炉哪家好，美食即成。

韭菜、鸡蛋，喜欢肉馅的也可以换肉，大型煎包炉多少钱，鸡蛋炒好，大型煎包炉，切碎，韭菜也切好如图，和鸡蛋放一起，加入十三香、盐、油拌匀待用！酵母粉取适量，用温水化开酵母粉，用化开的酵母粉水和面，面揉光，用保鲜袋包好醒发30分钟，拌好的韭菜鸡蛋馅，面搓条，切成均匀小剂子，用小擀面杖擀成5毫米左右厚度皮，擀好的皮，用擀好的皮包入前面做好的馅，平底锅烧热，倒入适量油，放入小包子，包子放好立马倒入烧开水加盖小火3分钟！开锅撒上芝麻，开动

大型煎包炉多少钱一台-大型煎包炉-顺达食品机械由虞城县顺达厨具厂提供。虞城县顺达厨具厂拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面

的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事水煎包锅，煎包锅，包子锅的厂家，欢迎来电咨询。