

阜阳商用煎包锅 顺达厨具工作稳定 商用煎包锅厂家

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 阜阳商用煎包锅 顺达厨具工作稳定 商用煎包锅厂家 |
| 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

饼坯表面刷一层麻油，醒1小时待用

24..面粉500克加入温水350克和匀揉透，表面刷一层麻油，醒1小时待用。

2.面粉150克加麻油100克放入盆内，调成油酥。

3.肉、葱均切成1厘米见方的片，加盐、味精、胡椒粉、水50克、麻油50克葱调成馅。

4.将醒好的面擀成厚0.4厘米的片，抹上油酥，从边缘卷成筒，下剂子40个。

5.暗酥擀圆皮，包10克馅，收口成圆球状，球面沾上清水再粘芝麻，放案台上用手按成中间凹的饼坯。

6.饼坯表面刷一层麻油，入烤炉用200 的炉温烤至上色，出炉再刷一层麻油，再入炉烤成金黄色即可。

懒人版生煎包，不用发面也能做出非常美味的生煎包。

世界上美食与爱不可辜负，我这里既有美食也有爱。大家好，商用煎包锅生产厂家，我是沐沐。每天不知道吃什么，关注我吧。我会给您打开美食界的新大门。煎包锅

大家有什么想吃的可以在评论区评论，沐沐会献上自己的做法来燃爆你的味蕾。

想吃生煎包懒得出去买，在家又嫌做的太麻烦，沐沐教你做懒人版的生煎包，简单又美味。

配料：

饺子皮适量，韭菜1把，商用煎包锅价格，鸡蛋2个，香菇3朵，胡萝卜半根，木耳6朵，粉条1把，耗油1勺，鸡精1勺，生抽2勺，香油1勺，十三香1勺，盐适量。

生煎包

材料：发面团1份，猪肉馅，虾皮50克，商用煎包锅厂家，葱（切末）3根，姜（切末）2片。

调味料：

A：酱油，香油各2大匙，盐，米酒各1/2大匙，糖1小匙，阜阳商用煎包锅，胡椒粉1/2小匙。

B：苏打粉，油各2大匙，糖3大匙，盐1/2小匙。

C：面粉2大匙，水1杯，调成糊状。永城煎包锅

制法：

肉馅，虾皮，A料，葱末，姜末搅拌均匀，制成内馅。

发面团加入B料搓成长条形，均匀为30等份，擀成圆形面皮，分别包入1大匙内馅包好，收口捏紧。

热油2大匙，放入包好的包子，以小火煎至底部呈金黄色，淋入C料，加盖煎6~7分钟，撒上葱、黑芝麻。

阜阳商用煎包锅-顺达厨具工作稳定-商用煎包锅厂家由虞城县顺达厨具厂提供。虞城县顺达厨具厂是一家从事“烧饼炉,旋转烧饼炉,燃气烧饼炉,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“顺达”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使顺达在炊事、烘焙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水煎包锅，煎包锅，包子锅的厂家，欢迎来电咨询。