

府上包培训价格优惠 包子店加盟条件 包子店加盟

产品名称	府上包培训价格优惠 包子店加盟条件 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

金华一路通餐饮与您分享：香菇青菜包子的做法

先把香菇、粉丝用温水泡发。青菜洗干净，控干水分。

将面粉、酵母粉、泡打粉混合，稍微搅拌均匀。倒入温水（水温不超过40℃），用筷子或者搅拌器搅拌成雪花状，再用手揉成光滑的面团，盖上湿的棉布，发酵成原来的两倍大小。面团里出现无数的小气泡，形成蜂窝组织，这样差不多发好了。时间差不多1个半小时吧。

在发面的过程中，准备馅料。青菜洗切碎，但是不要像剁白菜那样剁细，杀一下水，挤干。香菇切碎、粉丝切碎。

锅里热2汤匙的油，开中火，把4个鸡蛋依次打入到锅里，一边打一边快速搅拌，包子包子店加盟哪家好，这样炒好的鸡蛋是蛋清蛋白分明的、而且很嫩。离火，放一边冷却。

再重新热锅，这次用少量的油，把切碎的香菇煸炒一下，炒出香味，盛出冷却。

再热锅（别嫌烦，青菜要炒一下才能更香并保持绿色），把切碎的青菜炒一下，别放盐，不然会出水。

把炒好的鸡蛋、香菇、青菜以及切碎的粉丝混合在一起，拌匀。继续热锅，这次倒大约3汤匙的油，然后把葱花炝一下，出葱香味之后倒入馅中。加入胡椒粉、少量五香粉、少量糖（糖可以使青菜味道更鲜），两汤匙芝麻油，搅拌均匀。先别放盐，后包之前再放，不然馅会出水的。

发好的面团再反复揉一下，分次2-3分小面团，再让它们继续发30分钟左右。然后把每个面团做成面剂子

、按纪、擀皮（这个做面食的都会吧）。

这个时候，包子馅撒盐，搅拌一下。可以包了。包好的包子室温醒发15——20分钟左右，上锅冷水蒸，上气之后大概15分钟左右就可以了。关火后千万别马上开锅，过大约5分钟再开锅盖，否则包子遇冷就回缩了。

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，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：酱肉包子，好吃的就是酱香味，可是也不能多加，多了就夺了肉的鲜香味了。肉馅打多，包子店加盟，一次用不完的，可以放到食品袋里放进冰箱冷冻。下次要用时提前拿到冷藏室化冻。比如说明天下午要用，包子加盟店品牌，就今天晚上化冻。化冻过的肉馅一次要用完，用不完的就不要再冻了。

包好的包子一定要静置，让面从新饬发，不然蒸出来的包子会不蓬松。夏天时间短些，冬天时间长些，包子体积增大，用手轻轻的压一下，凹痕能很快恢复就是可以蒸的状态了！

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，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：选择面粉的时候，我们所要得到的信息是高筋粉、中筋粉和低筋粉等不同产品的分类或者表示面粉纯度的等级，以及矿物质，粗蛋白等含量的表示。很多人在购买面粉的时候会误以为“高筋面粉=高精面粉”，其实“高精”的意思简单说就是高及精制，它只表示小麦的加工工艺，并不能说明面粉的筋度，包子店加盟条件，所以“高及精制”的可能是高筋面粉，也可能是低筋面粉，可能是特等粉，也可能是二等粉。由此看来，“高精”的说法其实是不科学的，至少不是行业标准用语，所以，建议在选购面粉时，应该注意的是其蛋白质含量，即筋度，而非“高及精制”。