

包子店加盟 包子店加盟条件 一路通餐饮培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 包子店加盟 包子店加盟条件 一路通餐饮培训 |
| 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：洋葱酱肉丁包子

1.猪肉切丁.

我喜欢用全瘦的肉..

梅花肉.里脊肉都行..

喜欢带肥的可以用五花肉..

2.1小勺的白胡椒粉.白糖.盐.少许生抽.

搅拌均匀！

3.放入2汤勺的葱姜水..

搅拌均匀！

放旁边腌渍一会.

葱姜水是把葱和姜切丝.

放入水里捏.揉.抓片刻.

出来的水....！

4.洋葱.胡萝卜.大葱切碎.

玉米粒洗净取下..

2汤勺生抽.

半汤勺老抽.

1汤勺蚝油.

2汤勺水.

1小勺白胡椒粉.

少许盐.

放入碗中混合均匀.

5.把肉里放2汤勺的淀粉.搅拌均匀...再放1汤勺的油..

6.锅中放油.油热后.把肉放入.划散..用不粘锅比较好操作.

7.接下来的步骤就是正常包的步骤，然后坐等吃就好啦

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。

金华一路通餐饮与您分享：面粉是一种由小麦磨成的粉状物。按面粉中蛋白质含量的多少，可以分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉及无筋面粉。面粉（小麦粉）是中国北方大部分地区的主食，用面粉制成的食品品种繁多，花样百出，风味迥异。

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。

金华一路通餐饮与您分享：高筋粉：如果找不到也可以用饺子粉~高筋粉就是面包粉饺子粉是高筋的~金象粉是高筋的~小麦面粉是高筋。高筋粉是专做面包的。有金像，红紫荆等。

普通面粉是中筋。标准粉,富强粉都是中筋的。特一份是中筋粉。