

# 连云港煎包锅 顺达厨具工作稳定 煎包锅多少钱一台

产品名称	连云港煎包锅 顺达厨具工作稳定 煎包锅多少钱一台
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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：虞城县顺达厨具厂

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，煎包锅多少钱一台，倒入水淀粉至包子高度的1/3处，商用煎包锅厂家，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，美食即成。

将调匀的面团揉匀，下重约15克/个的剂子，擀成直径为10厘米的面片，包入馅料，制成包子状，在25的温度下饧发15分钟-20分钟。在包子的底部和顶部分别刷少许鸡蛋液，连云港煎包锅，裹上白芝麻，再撒一点香葱花。平底锅烧热，放入色拉油50克，烧至六成熟时，下入包子，小火煎至包子底面定形，全自动煎包锅多少钱，倒入清水至包子1/3处，盖上盖子，小火加热10分钟-12分钟，取出装盘。清水的用量一定要掌握好，因为包子完全靠水的蒸气来成熟。如果水量太多，包子的皮就会发不起来，如果水量太少，包子成熟度就会受到影响。所以，我们把水量控制到刚刚没过包子的1/3。煎制过程中，不要揭盖，直到听到锅内发出滋滋的声响，才可以揭盖。

将猪肉末、姜末、剁碎的虾仁拌匀。将白菜剁碎，和猪肉放碗中搅匀，再将甜面酱，胡椒粉，盐，香油和鸡精，一个鸡蛋的蛋清（蛋黄留着备用）搅拌均匀成馅。发好的面揉匀排气，搓成长条形，再切成大小均匀的剂子。将剂子按扁。用擀面杖擀成中间厚两边薄的圆片。将馅放在包子皮的中央。用手将面皮压上褶子封口。锅中刷上油，放入包子生坯。先用小火煎二分钟，加少量水，盖上锅盖煎到水收干，再加少量水，快收干时加油继续煎。将剩下的蛋黄打散，将香葱切末放在蛋黄液中逐个抹在煎好的包子上，出锅。

连云港煎包锅-顺达厨具工作稳定-煎包锅多少钱一台由虞城县顺达厨具厂提供。虞城县顺达厨具厂是从事“烧饼炉,旋转烧饼炉,燃气烧饼炉,煎包锅”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：焦经理。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。