

连云港水煎包锅厂家 顺达食品机械 煤气水煎包锅厂家

产品名称	连云港水煎包锅厂家 顺达食品机械 煤气水煎包锅厂家
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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：虞城县顺达厨具厂

烹饪小贴士:不想自己剁肉馅的话，可以直接用绞肉机绞成肉泥

【烹饪小贴士】：

1、不想自己剁肉馅的话，连云港水煎包锅厂家，可以直接用绞肉机绞成肉泥。2、搅拌饺子馅的时候，做生意用的水煎包锅厂家，一定要注意搅拌的方法，以免操作错误，肉馅就会散开，不抱团。3、饺子皮如果有时间的话，就自己制作，自己做的话安全卫生。嫌麻烦的话，就直接去买现成的饺子皮用即可。4、在煎饺子的时候，一定要注意火候，不要开太大，要不然饺子底部糊了，里面还没有熟呢。5、焖煎饺的时候，不仅可以向里面加入清水，也可以换成面粉水或者水淀粉都可以。煎包锅

鲜肉水煎包原料面粉300克、清水

鲜肉水煎包

原料

面粉300克、清水120克、酵母2克、糖10克、猪肉糜、姜、葱、盐、生粉、鸡蛋、生抽。

做法

- 1、面粉、砂糖、酵母混合加入清水，揉成光滑的面团，静置发酵至2倍大。
- 2、猪肉糜中加入葱、姜、盐、汤、生粉、鸡蛋、生抽搅匀备用。
- 3、面团揪成小剂子，擀成面片，包上馅料。
- 4、锅烧热倒油，把包子排入锅子转中火，煎1-2分钟，底子起壳了，再加入清水，水位高度达到包身1/3处，大火煮开盖上锅盖煮至水干即可。

皮子擀完后包饺子，饺子的馅心制作，煤气水煎包锅厂家，之前有专门的视频教程，讲解的很详细，还不会的可以再看一下，这里就不再叙述了。在包饺子的时候一定要记住，饺子皮边上尽量尽量不要蘸到馅心，不然很难包严实。包完饺子后先烧热锅，加入少许色拉油，放入包好饺子后，再加入清水，清水微微淹过饺子即可，烧开后转中火，旋转水煎包锅厂家，用中火烧干水分后，开锅不停的摇晃，使上色均匀，在锅中上色均匀后，用准备好了的圆盘盖在饺子上满反扣出来。

连云港水煎包锅厂家-顺达食品机械-煤气水煎包锅厂家由虞城县顺达厨具厂提供。连云港水煎包锅厂家-顺达食品机械-煤气水煎包锅厂家是虞城县顺达厨具厂今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：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。