

包子店加盟推荐 包子店加盟 府上包培训惠

产品名称	包子店加盟推荐 包子店加盟 府上包培训惠
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

一路通 · 府上包与您分享：豆角包子做法

- 1) 五花肉剁碎，加适量葱末，盐，生抽，料酒，香油拌匀；干贝用料酒泡两小时，上锅蒸软，剁碎放肉馅儿内拌匀。
- 2) 长豆角洗净，整条过滚水煮熟，加少许香油可以使豆角翠绿。捞出沥干水份切碎。
- 3) 切好的豆角放入肉馅中拌匀根据自己口味儿加盐，调匀。
- 4) 水，酵母，面粉混合揉成光滑面团。
- 5) 盖上湿布放温暖处发酵两倍大小。
- 6) 面团排气后分成均匀十份揉圆。
- 7) 擀成圆皮，放入馅料包好。
- 8) 蒸屉上放半干的笼布，放上包子，中间留有空隙，盖盖醒15分钟。
- 9) 冷水上锅，水开后蒸15分钟，蒸好不要立即开盖，等5分钟左右再揭开盖子。

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。

梅干菜肉包

- 1.先制作面种。混合面种的所有材料。
- 2.发酵至3倍大，拉开面团，内部呈现蜂窝状的组织，闻上去有点酸味的样子。面种可以马上用，如果不是马上用，也可以表面盖保鲜膜，放冰箱冷藏，3天。
- 3.注意观察面团拉伸开来的状态。有明显的蜂窝状组织。
- 4.混合面种及主面团中除了水之外的所有材料。然后慢慢加水，到能够揉成团为止。把面团揉成三光的状态。也就是案板光，面团光，手上也基本上没有残余的面粉的状态。
- 5.分割面团50g一个，大概可以分割7个的样子。分割好的面团滚圆松弛。
- 6.这个时候准备梅干菜肉馅。把梅干菜和肉都剪的小一些
- 7.当中放上梅干菜肉馅。如果手艺不好，一开始包的少一些会比较好包，到后面再多包一点好了，练习几个就上手了。
- 8.包起来。放在蒸笼上面醒一下。
- 9.冷水上锅，大火蒸20分钟。中途不要打开盖子哦。蒸好之后再闷2分钟，慢慢开盖。

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。

蒸包子的个技巧

- 1.发酵粉中加白糖：融化发酵粉的时候加1—2匙白糖，可以让面团更好地发酵。
- 2.温水发酵：融化发酵粉时，最好使用不超过40℃的温水融化，水温过高容易使发酵粉失去活性，这样会影响面团发酵。
- 3.面团不要过干：和面时，如果觉得面团很粘手，可以加入适量的玉米油。同时要避免面团太干，否则蒸出来的包子口感较硬。