

府上包培训要多少钱 一路通餐饮培训 府上包培训

产品名称	府上包培训要多少钱 一路通餐饮培训 府上包培训
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。

包子是中国老百姓喜欢的一种传统方便食品，北方是以猪肉大葱馅为常见，其次是以羊肉、韭菜、豆沙、香菇、小白菜等作馅。有名的是天津狗不理。南方包子中较有特色的有蟹肉、蟹黄包。

一路通府上包，有着很好的传承口碑，在培训方面也是见解，老师一对一教学！

一路通 · 府上包与您分享：白菜香菇素包子做法

- 1、先将酵母放入温水中溶解，静置一小会儿。
- 2、面粉筛过后，加入1。揉成光滑面团，盖上湿布，放入温暖处发酵。面团发成原先两倍大便可。
- 3、做馅料，将白菜洗干净后切碎，放入适量盐，等到白菜出水后，挤干白菜的水分。
- 4、将香菇中加入一点点水蒸5分钟（微波炉高火转2分钟也行），蒸好后切成小丁，挤干水分，与3混合，加入麻油，按照自己的口味适量加盐和鸡精，放一点点糖吊鲜味。
- 5、面团发好后，搓成长条，用到切成一个个的小剂子，擀成包子皮，不要太薄。放入馅料，包成包子。
- 6、包好的包子静置醒20分钟后上笼蒸8分钟左右。

府上包培训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。

一路通 · 府上包与您分享：西葫芦水煎包

- 1、将西葫芦洗净切丁，木耳用水泡发后去蒂切碎
- 2、肉馅加入酱油，盐，少许香油腌制一会
- 3、西葫芦、葱姜蒜、木耳碎和肉馅搅拌均匀，加入食用油搅拌均匀，放入盐搅拌均匀（陷可以4、放入包子馅包成包子
- 5、锅中放入油，烧热
- 6、将包子整齐的排入锅中，中间留出空隙，盖上锅盖煎一会后放入少量的水煎至水干
- 7、淀粉加水和成淀粉面汤，将面汤倒入锅中，水量在包子三分之一处即可，盖上锅盖，期间撒少许黑芝麻在表面小火焖至汤收干，底部变黄，淋入少许香油即可铲出。