

府上包加盟 府上包培训 府上包加盟咨询热线

产品名称	府上包加盟 府上包培训 府上包加盟咨询热线
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。

胡萝卜鲜肉包做法

材料：面片、1斤碎猪肉、2匙芝麻油、1汤匙酱油、3汤匙食用油、1/4茶匙胡椒粉、2匙盐、3根胡萝卜、1根大葱、2茶匙碎姜

步骤：

- 1、把碎猪肉、1茶匙芝麻油、1汤匙酱油、3汤匙食用油、1/4茶匙胡椒粉、1/4茶匙的盐混合在一起拌匀；
- 2、中火将炒锅加热后放入碎猪肉，翻炒至变色，把碎肉拨出；
- 3、往炒锅里再加1汤勺油，用中火加热，放入胡萝卜丝、葱花，翻炒至变软后，和碎猪肉拌在一起，将面片准备好，接着就可以开始包了；
- 4、上笼屉大火蒸20分钟即可。

府上包将传统工艺精华和现代科技相融合，加以科学口味调配技术进行内馅调制，在配方、选料、制作

、外型、口感和工艺等进行全方面地大胆改革与，使包子更符合现代人的口感；持续不断的新品更新，保持了府上包强大的产品竞争力；包子采用传统的老面发酵工艺，配方的料包化改造，使得生产过程流程化，仅需简单操作，即可保证口味完全统一；包子皮薄馅大有汤汁，油而不腻回味无穷，天天排队，供不应求！

府上包加盟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：黑米包子的做法

黑米和紫米都稻米中的珍贵品种，都属于糯米类，在招牌营养素上二者基本相同，用黑米或紫米熬制的米粥清香油亮、软糯适口，因其含有丰富的营养，具有很好的滋补作用，因此被人们称为“长寿米”。

1、面粉、黑米面按2：1的比例放入器皿中；

2、酵母、泡打粉倒入面粉中，和成面团，用湿布盖上醒发20分钟；

3、猪肉馅加入生抽、盐、鸡精、香油、姜末、包子馅调料拌匀腌制20分钟，蒜苔切碎倒入肉馅中，拌匀；

4、将面团取出揉成长条，下剂后擀皮，包入拌好的馅，捏成包子；

5、蒸之前再醒发40分钟（根据天气定时间），待蒸锅上汽后大火蒸20分钟即可。