

# 恒温煎包锅 聊城恒温煎包锅 顺达机械厂家

产品名称	恒温煎包锅 聊城恒温煎包锅 顺达机械厂家
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

标题3演示(可以不写标题)

把面团切成一小团，一小团的，切好后擀成面皮。把面皮擀的薄厚适宜，恒温煎包锅价格，擀好后，用筷子夹上陷子，把面皮的边捏起来，就成煎包的样子了。

面粉1000克、五花肉400克、韭菜500克、酵母(干)6克、油2大勺、盐2小勺、醋1/2小勺、葱5克、姜5克、生抽2小勺、香油1小勺、水淀粉半碗、五香粉1/4小勺、白酒、水500克

标题3演示(可以不写标题)

6、平底锅中均匀抹少许油，加热后，将包子均匀铺满锅子，包子之间留空隙，到包子的底部变金黄时，倒入事先调好的水淀粉(淀粉：水=1:10)，恒温煎包锅厂家，水淀粉的量只需没过锅底即可。

猪肉糜中加入葱、姜、盐、汤、生粉、鸡蛋、生抽搅匀备用。

面团揪成小剂子，擀成面片，包上馅料。

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。

- 1、小白菜清理干净，聊城恒温煎包锅，焯水，沥干水分切碎；粉丝用开水烫一下。
- 2、胡萝卜切碎粒和小虾皮一起炒香。
- 3、所有原料放在盆里，加酱油、味精、五香粉、姜末、油、香油、葱花拌匀。

皮薄馅多的水煎包，将人间烟火气展现得淋漓尽致。一抹氤氲，把思乡之情都融进了热乎乎的水煎包里。看到这样的水煎包，仿佛回到了馋嘴的小时候。眼巴眼望的看着制作流程，忍不住狂咽口水。

恒温煎包锅价格-聊城恒温煎包锅-顺达机械厂家由虞城县顺达厨具厂提供。“烧饼炉,旋转烧饼炉,燃气烧饼炉”选择虞城县顺达厨具厂，公司位于：虞城县黄冢乡付大庄村，多年来，顺达坚持为客户提供好的服务，联系人：焦经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。顺达期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事烧饼机，自动烧饼机，全自动烧饼机的厂家，欢迎来电咨询。