

# 灌汤包的做法

产品名称	灌汤包的做法
公司名称	济南润福泽餐饮管理咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市高新区会展西路88号2号楼1-218
联系电话	15954784847 13046024819

## 产品详情

### 步骤

和面---殭面---调馅---包包子

- 1.将适量面粉倒入面盆中。最好是高筋粉。
- 2.倒入适量温水（冬季用温水，夏季可以用冷水，加少许盐）。
- 3.活成絮状。
- 4.继续加温水。
- 5.反复几次后，直至面团干湿正好，盆光、手光、面光。
- 6.盖上湿布，进行殭面。
- 7.殭面10分钟后，继续和面。
- 8.反复几次，至面团非常光滑有筋度。
- 9.准备好调馅用的材料。一般情况下，灌汤包子肉馅和高汤的比例大约为3：2。
- 10.姜切成细末（用姜粉也可以）。
- 11.取一个大盆，倒入肉馅（500克左右），倒入一勺姜末，一勺盐、一勺白糖，半勺鸡精、半勺味精、两勺生抽、一勺老抽，三勺香油。（佐料可以根据自己的口味调整）。
- 12.用手抓、压肉馅和调料，向一个方向转动。

- 13.至肉馅和佐料完全混合。
- 14.加入高汤，用手搅打上劲（用筷子也可以，但是没有用手感觉好，但是手一定要清洗干净哦）
- 15.加入高汤，搅打上劲，再加入高汤、搅打上劲，反复几次。
- 16.直至馅料和高汤完全融合，馅料膨胀但凝合。
- 17.取一块殄好的面，揉成长条，切成大小合适的剂子，和平时包的饺子大小差不多。
- 18.按扁后擀成原片。
- 19.包入馅料。
- 20.凝成18-24个褶子。
- 21.可爱的小包子就包好了。
- 22.全部包好后静置5分钟。
- 23.放入蒸笼中，留有一定的空隙。
- 24.蒸锅大火上汽后，放入蒸笼，大火蒸8分钟即可。

济南润福泽还有正宗单县羊肉汤，黄焖鸡米饭，排骨米饭，重庆鸡公煲，济南米饭把子肉，麻辣香锅，麻辣烫，干锅辣鸭头，砂锅米线，砂锅土豆粉，酸辣粉，包子，天津灌汤包，油条，豆腐脑，杂粮煎饼，鸡蛋灌饼，陕西肉夹馍，营养粥，火锅鸡，正宗安徽牛肉板面等众多小吃。

网址：<http://www.jnrfz.com>

qq：2742715781

电话:15954784847

公司地址：济南市工业南路国际会展中心北邻会展西路88号香格里拉小区东塔218