

文昌小吃饺子培训学校

产品名称	文昌小吃饺子培训学校
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【武汉文昌小吃饺子培训学校】

一.翅膀蒸饺

这是一道比较简单易学的花色蒸饺。馅心可以自己选择，甜的，咸的，荤的，素的都可以。今天我用的是素菜馅。原料：面粉200克，开水100克，青菜500克，木耳50克，鲜香菇50克，笋50克，麻油5克，盐、糖、鸡精适量

制作方法：青菜洗净入开水锅烫一下，和洗净的木耳、香菇、笋一起切碎，挤去多余水分，加盐、鸡精、糖和麻油调好口味

面粉用开水冲烫揉成面团【做蒸饺的面团一般都用开水和面，这样面团筋度减小，可塑性强，利于造型】。下剂子，擀成圆皮

包入菜馅，捏成月牙饺

用拇指和食指捏出花边

两边向后捏，捏出一对翅膀

放入蒸笼蒸熟即可

二.鸳鸯蒸饺(亲手为Ta包一份浪漫)

说起这鸳鸯饺，它是中国饺子文化中的一个不可为之叹赏的亮点。它色彩鲜艳，造型美观，质软滑嫩，滋味鲜美，还可同时吃出不同味道。

面皮：面粉250，水120—130克。

馅料：芹菜250、肉末150、盐、味精、鸡精、胡椒粉、料酒。

做法：

面粉开窝，分次加水至软硬适中的面团，醒置20分钟。

芹菜焯水至七成熟，切末备用；肉末加料酒和胡椒粉腌制半小时，炒熟后和芹菜末拌匀；加盐，鸡精味精调味即可。

面团搓条，下剂，擀皮，包馅。皮要薄。

下面是图解步骤，一定要看仔细。

上面就是详细的包制手法，然后上锅蒸10分钟，出锅后点缀即可！记住颜色对比要鲜明而且不冲突啊~

武汉文昌高级职业学校地址：

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交车在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。