

辽宁锅贴培训 沈阳锅贴培训 学锅贴技术配方

产品名称	辽宁锅贴培训 沈阳锅贴培训 学锅贴技术配方
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	1280.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

辽宁锅贴是辽宁大连小吃。20世纪40年代，由山东福山人王树茂所创制。初时用手推车制售，或临街搭棚、摆摊出售。因制作方法独特，滋味鲜美，而博得了人们的称誉，名声大振。因王树茂脸上有浅白麻子，食客们便称为王麻子锅贴。随后王氏购置门面房，并挂出了王麻子锅贴的牌扁，生意更加兴隆。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地分校

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈老师联系有优惠！

制作材料：

猪五花肉5000克，骨头汤2000克，面粉5000克，水发海米400克，水发木耳100克，菜末5000克，红方、酱油、精盐、味精、葱姜末、芝麻油各适量。

制作方法：

1.面粉加入清水和成面团，揉匀静饧。

2.猪肉绞成粗粒状，放入盆内加骨头汤和酱油，拌搅至起劲时，加入化开的红方、精盐、味精、葱姜末调拌均匀，最后加菜末、水发木耳、水发海米拌匀成馅。

3.面团取小块搓条、下剂、擀皮，逐个放左手上，右手持馅板抹馅，四指略拢，右手三指抓紧边皮，形成中间紧合两头见馅的长条形。

4.平锅放火上，淋入一层豆油，摆入锅贴生坯，加入适量清水，加盖煎至皮面变白，开锅盖，淋入豆油，随即用铲铲动锅贴，使油布满锅底，再浇第二次水，加盖加热焖4-5分钟，至熟透铲出，底部朝上摆在盘中间即成。

特色：

造型别致，底部黄脆，上部柔韧软滑，入口焦嫩，滋味鲜爽。

锅贴制作小窍门：

面、馅使用比例为1:1。第二次加水为第一次水量的1/3，加盖焖时，火不宜太旺。

锅贴搭配“养身粥

”生意一定能火爆市场，粥是把中药的治疗与米粥健脾补中气的食疗有机地结合起来，寓药于粥，做为食补，有祛病而不伤正气的特点。

养生粥源自中国千年传统文化，自古以来，就备受历代养生家的重视，是人们日常生活中再熟悉不过的饮食之一。粥不仅自身营养丰富，更是其他营养食物的绝佳载体。任何食物与粥为伍，都会变得亲切温暖，让人百食不厌。