

# 笼包加盟小编支招制作擀面皮方法

产品名称	笼包加盟小编支招制作擀面皮方法
公司名称	日照莒州旺旺兴餐饮有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省日照市莒县后城子村198号
联系电话	13561952929

## 产品详情

### 笼包加盟小编支招制作擀面皮方法

- 1、用凉水和面，软硬适中。和洽面后醒十分钟。山东笼包加盟[www.jzwww.com](http://www.jzwww.com)
- 2、把面团放在面盆里，倒进凉水，水吞没面团即可。把面团放在水里揉捏，揉出面水。把面水倒入一个大盆里。济南龙膜[www.jnwtqcfw.com](http://www.jnwtqcfw.com)
- 3、重复重复过程2，直到揉捏出的面水成清水。这团面捏起来筋筋的，把揉好的面筋放在锅里蒸，大火蒸半小时就成为熟面筋了。十月贵妃[www.shiyueguifei.com](http://www.shiyueguifei.com)
- 4、洗面筋洗出来的面水就是这样的半盆子。把它静置四个小时，上面就成清水了。把清水倒掉，下面堆积的面糊留下来。山东办公家具厂[www.shandongqiqiang.com](http://www.shandongqiqiang.com)
- 5、面糊里放入适量的酵母粉。夏天需求发酵一晚上，冬天需求两天。看到面糊上面有许多小泡泡，就是发酵好了。济南货架厂[www.sdhdbcc.com](http://www.sdhdbcc.com)
- 6、发酵好的面糊放到不粘锅里，开战。用木铲不断的搅动，一向搅动到水分蒸发，成为一个面团就可以关火了陕西凉皮加盟[www.sdshanmama.com](http://www.sdshanmama.com)
- 7、趁热把面团分红几份，放到玻璃案板上擀。我没有玻璃案板，用的是石材的台面也可以。只需是光面的当案板就可以。案板上摸上油，一定要趁热把面擀开，擀成薄厚均匀的薄面片。果蔬脆[www.sdyouweixuanguoji.com](http://www.sdyouweixuanguoji.com)
- 8、把擀好的面皮每张之间刷上油。放在锅里隔水蒸。大火蒸7分钟，蒸好后切成两厘米宽的条，把蒸好的面筋用手撕成小条，把黄瓜切丝一同装盘。山东博尧生物科技有限公司[www.gjbysw.com](http://www.gjbysw.com)
- 9、把辣椒面，盐，蒜泥装入小碗，用热油倒入，趁油在碗里滚烫时倒入陈醋和生抽。搅匀后倒在面皮上拌和就可以食用了。玻璃钢雕塑厂家[www.wanyidiaosu.com](http://www.wanyidiaosu.com)