

旺旺兴谈包子皮怎么做比较好

产品名称	旺旺兴谈包子皮怎么做比较好
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

旺旺兴谈包子皮怎么做比较好

- 1、把面粉放在盆里。山东笼包加盟<http://www.jzwww.com>
- 2、酵母、白糖放在温水中溶化（这个过程需要五分钟）。注意水温不要太高，摸着温乎就行，否则会杀死酵母菌，酵母就没有活性了。山东锈石<http://www.xiushichangjia.com>
- 3、把2倒入1中，马上用筷子搅拌成小面团状，再用手揉成不粘手的面团。如果按照面粉：水=2：1的比例来和面，面团是湿乎乎的，那么就再加一点面粉。山东货架厂<https://www.sdhdbcc.com>

最后揉好的面团应该满足“三光”：面光（面团表面光滑不粘手）、手光（手上不沾面）、盆光（盆里不沾面）。和好之后，在盆上盖一块湿布，放在温暖的地方发酵。济南塑胶地板<http://www.sdzrsjdb.com>

夏天放在室内就可以，冬天可以放在暖气上，但是千万不要放在太阳下晒！发酵时间约为1小时即可。济南租车公司<http://www.jndaweizuche.com>