金稻贡包教你做好吃的包点：生肉包

产品名称	金稻贡包教你做好吃的包点：生肉包
公司名称	广州市金稻食品有限公司
价格	60.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区石井街红星珠岗山工业区63号B74-5楼
联系电话	13560262326

产品详情

好吃美味的生肉包，是否是你早餐最爱吃的食物呢？记得儿时，学校对面有卖的，1块钱的，是不是很便宜呢？现在的存在很多食品安全问题，想吃的朋友们，不妨自己动手制作吧。下面，就来告诉你，生肉包的做法，保证一学就会。

烹饪难度：一般 烹饪时间：数小时

主料

中筋面粉400克 水240克

即发干酵母4克 猪肉馅500克

鸡蛋1个 大葱1根

姜1小块 生抽2大勺

蚝油2大勺

调料

芝麻油1大勺 老抽1小勺

五香粉适量 盐适量

食用油适量 香葱碎适量

做法步骤

1将面粉，水，酵母一起放入搅拌桶中。

2将搅拌桶放进厨师机中，装好和面棒

3按下厨师机头，揉面先从一档开始，待面粉成团后逐渐加速，搅至面团表面光滑即可。

4取出搅好的面团，揉成光滑的圆形，放入盆中，盖上保鲜膜，放温暖处发酵。

5趁面团发酵的时间，准备馅料，将猪肉馅，，姜末，葱末，及所有调料一起放入搅拌桶中。

6将搅拌桶放进厨师机中，装好人字浆搅拌棒。

7按下厨师机头，先从一档开始搅拌，刚开始馅料比较稀，慢慢就会发现搅拌好以后的馅料非常均匀，粘性很好。

8当面团发至2倍-2.5倍大时面团发酵完成

9发好的面团取出，用手揉搓至面团紧实光滑，内部无气孔时搓成长条。

10分成15克每个的面团，擀圆，中间放上馅料。

11用包子的方法，包起来捏紧。

12收口朝下在操作台上用手整形成圆球状，底部刷一点水，放在一旁边醒发20-30分钟。

13锅烧热倒适量水，放入发好的包胚，大火煲开水。

14盖好锅盖烧开蒸10-15分钟，即可。

15完成~

广东包点代加工，广东包子厂家，广东包点生产，广东包点制作，广东点心制作，广东包点