

专业烧烤培训学校 义乌烧烤培训 义乌十全小吃培训

产品名称	专业烧烤培训学校 义乌烧烤培训 义乌十全小吃培训
公司名称	义乌市凌翔餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市福田街道银海二区20栋5单元1楼（ 自主申报）（注册地址）
联系电话	15088248225

产品详情

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享包子的制作方法：

制作方法：

精面粉加面肥、温水揉匀，发酵后加碱揉匀待用。小豆淘洗干净煮烂揉压成茸泥加糖、油炒成洗沙馅，猪肉剁成肉末加盐、味精、胡椒粉、葱花、

香油拌匀成肉馅。将揉好的面团搓成粗条下剂子12个，每个约重20克，压扁包入肉馅、豆沙馅、白糖、捏成十八折皱纹，并在收头处用筷子点4点

食红水，上笼蒸熟即可。

风味特色：造型美观、甜咸相间，鲜香爽口。

技术要领：面团加碱必须适量，发成“大酵面”。

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享蒸包子的营养健康：

包子是发酵食品，多吃发酵食品对人体健康是非常有好处的。传统发酵食品的原料来源很广,发酵采用的微生物种类多样,其发酵形式主要有液态或固

态发酵和自然或纯种发酵.传统发酵食品具有丰富的营养价值和强大的保健功能。

同样是面食，可发酵后的馒头、面包就比大饼、面条等没有发酵的食品营养更丰富。研究证明，酵母不仅改变了面团的结构，让它们变得更松软好

吃，还大大地增加了馒头、面包的营养价值。

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享排骨包子：

排骨包子将新鲜的排骨洗净控干水分，再剁成小块。用酱油、盐、料酒、葱、姜、味精腌三至四小时。面皮用温水和自发面，面要揉匀揉透。等面

醒发泡后待用。另外准备扁豆（或其他蔬菜）抽去老筋洗净，将其整根整根地上笼屉蒸熟，凉后把扁豆剁成蓉。一切准备就绪，每个包子包一小块

排骨和少许扁豆馅。包好的包子，上笼屉先用小火蒸数分钟，然后用旺火蒸二十五分钟，蒸熟后不要忙着打开锅盖，闷一会儿为好。当揭开盖时，

一股香气扑鼻而来，顿时使人馋涎欲滴，食欲大增。美味排骨包子肥而不腻，百吃不厌。中国是美食之国，本来很寻常的食品，经过有心人的发掘

培植，就会让人耳目一新，我们的餐桌上会平添一道美味佳肴。如果您感兴趣的话，不妨按此介绍试验一下，有志者开一家美味排骨包子铺，将与南翔小笼齐名，也未可知。