

# 烧烤培训学校 义乌烧烤培训 凌翔餐饮培训口碑好

产品名称	烧烤培训学校 义乌烧烤培训 凌翔餐饮培训口碑好
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破酥包子：

破酥包子这是云南的特色面点吧。叫破酥，是因为成品的外皮有分层、开口，一层层像酥皮似的。主要是发面过程有些不同，而馅料则可以做成甜

的或者咸的。

材料：外皮部分：面粉（一般包饺子、包子的就行）、甜酒酿（连着米和汤水）、猪油（大油）馅料：肥瘦后腿肉、香菇、葱、酱油、白糖、盐。

做法：

外皮：主要是用发面来做，不用酵母，用甜酒酿做，这样成品外皮带有很自然的香甜味道；面粉不用一次就和够，可以先发酵好一小部分面团，以

后再做需发酵的面点时，可以做“老面”用

1、取2大勺面粉，烧开一小锅水，能将面和匀为标准。水开后，放置到不太烫手为准，将1/3的水倒进甜酒酿中搅匀，之后将甜酒酿到进面粉中和匀

；

2、如果水不够可以慢慢添加，这只是发面的第一步，可以先少做一些，待面粉充分发酵后再按量添加。面粉揉成团，表面没有面粉颗粒即可。放置

于盆中，盖好盖子，放在温暖的地方，家里如果还有暖气，晚上可以放暖气旁，也可以是置于阳光下，但要避免面粉被风直接吹到。如果气温很高

的话，一般晚上发酵，第二天中午就能发酵成功了，也是能明显看见面团的蜂窝状发酵好的面就是这样，如果家里气温很低的话，要适当延长时间

了。如果掌握不好的话也可以用发酵粉来做，这是实在没办法了。

3、可以取一团发好的面，添加适量的水、面粉和成光滑柔软的面团，放置5分钟左右，就是包子的外皮了。

凌翔餐饮培训中心与您分享热干面的做法：

做法二：1、准备好热干面；

2、辣萝卜丁

3、油炸花生碎。花生酱或花生碎，是跟热干面中的芝麻酱味型相得益彰的配料。将花生米用少许植物油拌匀后，放入微波炉中“叮”香，摊凉后用擀面杖碾碎即成，去花生衣或者不去都可以；

4、香葱，将葱洗净控水，切末备用；

5、辣萝卜、花生碎、葱末备好，接下来将进入最关键的步骤：调芝麻酱。

6、香油作坊的芝麻酱与市售的芝麻酱一样，拌面使用之前需要有个“懈”的工序，即将其稀释，准备好一杯温开水，往芝麻酱的碗中一点点地添加温开水，顺着同一方向搅拌；

7、刚开始搅和的时候，会发现越搅越稠黏，待搅拌至感觉搅不动的时候，继续添加一点温开水，顺同一方向继续搅拌；

8、依此做法，加水、搅匀、再加水，再搅拌，将芝麻酱稀释至用勺舀起，滴落顺滑如缎状时即为调好，加盐、一点点糖充分拌匀；

9、倒一点芝麻油入碗中，与芝麻酱混合拌匀，拌面的芝麻酱即完成；

10、将两味调料准备好。混和酱汁就用生抽酱油2汤匙+蚝油1茶匙拌匀；准备好自制的红辣油；

11、准备工作到位，可以开始煮面了；

12、将热腾腾出锅的面条盛入碗中，浇淋上浓淡相宜的芝麻酱；

13、再添加之前备好的混和酱汁、红辣油，撒上三宝（辣萝卜、花生碎、香葱末），依个人口味调点山西老陈醋，更鲜香。

注意事项：煮面锅内坐宽水，撒点点盐入锅，保持大火将水煮滚，面入锅掸水，从面条入锅算起，20秒钟捞出，热度、口感最佳

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享包子的分类：

5, 韩包子：成都一种比较有名的包子，由韩映斗创制于1914年。皮薄松泡、馅心饱满、入口化渣，被称之为“成都小吃之上品”。

6, 灌汤包：开封特产的一种包子，因馅里有汤水儿而命名。

7, 水煎包：山东一种用锅煎的类似饺子的包子。

8, 一品包子：河南开封的著名包子。

9, 发面包子：泛指发面做的包子。