

义乌烧烤培训 义乌十全小吃培训推荐 麻辣烧烤培训

产品名称	义乌烧烤培训 义乌十全小吃培训推荐 麻辣烧烤培训
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

凌翔餐饮培训中心与您分享外国早餐吃什么：

泰式早餐：中国南方的影子

标准配置:泰式米粉

去泰国旅游的时候，只能在酒店吃星级早餐，越是高档酒店，早餐越相似，都是面包、水果、果汁等。而泰国人常吃的早餐是小摊小店的牛肉米粉，有一种粘稠状的汁儿，浇上之后美味无比。也有喜欢早上吃汤饭的，里面加上咸菜和花生碎，比较接近中国闽南地区的口味。

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享包子的由来和历史：

包子是一种古老的传统面食，一般由面包裹着馅，主要制作材料有面粉和馅，起源于四川。相传由三国时期诸葛亮发明（距今1800多年）。

包子这个名称的使用则始于宋代，《燕翼诒谋录》：“仁宗诞日，赐羣臣包子。”包子后注曰：“即馒头别名”。馒头之有馅者，北人谓之包子（

意思是说馒头没有馅，包子有馅）。包子一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同，最小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大

包。常用馅心为猪肉、羊肉、牛肉、粉条、香菇、豆沙、芹菜、茄子、包菜、韭菜、豆腐、木耳、干菜肉、蛋黄、芝麻等。

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享包子的基本做法：

1. 肉包子馅

买一斤猪肉馅（羊肉、牛肉），大葱一颗，姜一块把葱和姜都切成末和肉馅放在一起，在倒入酱油、香油、植物油盐、味精（鸡精）搅匀即成为包子馅

子馅

2. 三鲜包子馅

用料：面粉70克（两小碗）猪肉30克（小半碗），鲜虾仁5-6个（切碎成泥），鸡蛋半个炒碎，白菜心适量（2两），香菇一个（切碎）葱、姜、盐

、香油适量，自发面一小时前弄好待用，料酒少量。

做法：将葱姜香菇加水三分之一杯），料酒与虾肉、肉末一起拌匀后加盐，再拌匀加入炒好的鸡蛋，把白菜心切碎放在一起搅拌均匀不加酱油，做

包子馅。包子温火蒸15-20分钟。