

孙大妈培训 离石区猪肉香菇包培训

产品名称	孙大妈培训 离石区猪肉香菇包培训
公司名称	临猗县西城孙大妈餐饮服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省运城市临猗县南环西路翟村路
联系电话	17303466631

产品详情

猪肉大葱包是一道美食，主要食材有小麦面粉、酵母、泡打粉等。制作流程：1. 将五花肉剁茸，下滑后锅略炒；2. 然后放酱油、料酒、胡椒粉、盐炒至肉七成熟，下甜酱再炒香味；3. 放小葱、味精炒匀起锅，即成酱肉馅；4. 面粉过筛后倒在案板上放入发酵母、泡打粉和匀；5. 中间刨成坑状，放入白糖、猪油、清水和匀揉成面团；6. 用压面机压几遍出条下节子，包入酱肉馅做成小包子；7. 放入笼内喷上少量清水，饧发1~2小时，待饧发好后上笼蒸熟即可。

猪肉大葱包包好后，用保鲜盒或者保鲜袋装好，直接将生包子坯冷冻，下次要吃的时候不用解冻，直接放进蒸笼，蒸15-20分钟即可，这样的包子吃起来还是和刚包好的一样鲜嫩多汁。千万不要将包子蒸熟之后再冷冻。猪肉大葱包制作注意事项：天气冷，和面后可以放在暖气上，这样比较快发面，包好包子，一定要再次发酵15分钟再摆入笼屉，要用凉水蒸，这样包子才会慢慢受热，不会蒸成“半透明”状的一个死疙瘩，蒸好后，要闷5分钟再出锅。

猪肉大葱包的做法;1.韭菜切碎倒入盆里，鸡蛋打散翻炒出来倒入盆里，葱两棵，蒜五瓣，姜一小块，把葱姜蒜切末倒入盆里，粉条一把，煮两三分钟捞出来控水，切碎倒入盆里。加盐两勺，鸡精一勺，十三香一勺，加食用油五十毫升，搅拌均匀。馅儿就做好啦。2.面团醒好了，揉成宽五厘米的长条，然后切成四五厘米长的剂子。撒上面粉，防止剂子粘一起，取出一个剂子，揉两三分钟，用擀面杖擀成圆片，厚一厘米就可以啦。3.包子包好之后，起锅，加水三千毫升，放上蒸篦蒸布，大火煮沸，然后把包子放进锅里，盖上盖子大火蒸二十五分钟，中火蒸十分钟，美味的包子就好了。