

# 早餐培训，早餐包点技术培训

产品名称	早餐培训，早餐包点技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

早餐培训，早餐包点技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望！

鲜肉包酱肉包豇豆包芽菜包烧麦南瓜馒头豆沙馒头葱花花卷包子来源相传由三国时期诸葛亮发明距今多年。“包子”这个名称的使用始于宋代，《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。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，较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韭菜豆腐木耳干菜肉蛋黄芝麻等。

简介：酱肉包子是一道美味的小食。味道咸甜，做法简单，老幼皆宜。锅中下油，待油温七成热是下肉沫炒散，然后放入甜酱、白糖、一点点盐和少许鸡精翻炒一会，然后放入黄葱稍微炒一下盛出备用;将发酵好的面团取出排出空气，搓成条分成一个个的小面团;将面团擀成面皮后包入内馅，收口后放入蒸锅，冷水上屉开大火蒸至水开后转中火蒸10分钟即可出锅

### 酱肉包培训

材料：面粉、酵母粉、白糖、猪肉、葱姜、料酒、蚝油、油盐

操作步骤：

- 1、碗内放适量清水，放入一勺白糖(习惯，夏天可以不加糖)，倒入适量酵母粉，搅拌酵母和糖基本溶化。
- 2、将水慢慢倒入面粉中，搅成雪花片，揉成面团，发酵。
- 3、猪肉切成小丁，葱姜切末。
- 4、锅内放适量油，放入葱姜爆香。
- 5、放入猪肉，翻炒，加入2勺甜面酱，适量盐，料酒，翻炒均匀出锅即可。
- 6、洋葱洗净切末(忍受不了的时候用凉水冲一下刀和洋葱块再切)，加入放凉的肉馅中，倒适量蚝油，搅拌均匀。
- 7、发酵至2倍大小的面团再次揉至光滑，分成小剂，擀皮。
- 8、放入馅料，包成包子，放入锅内，再次饧发30分钟。
- 9、大火蒸20分钟左右即可。

温馨提示：

- 1、蒸的时候看包子大小来决定时间。
- 2、和面的时候水要慢慢加，基本没干面粉就可以了。
- 3、蒸好以后，不要立即开锅，过5分钟再开锅，否则包子会回缩。

青岛学习酱肉包制作精细，特别在制汤操作程序上创造了一整套独特的技艺。观其形、闻其味，食欲大增，咬开皮，包内有少许油水。青岛酱肉包是风味名点。它色白面柔，大小一致，底帮厚薄相同，一咬起来直流油，但又不感肥腻，味道十分鲜美。

它为何有此特色呢？原来它在用料和制作上皆有讲究。具体是用肥瘦鲜猪肉3：7的比例加适量的水，佐以排骨汤或肚汤，加上小磨香油、特制酱油、姜末、葱末、味精等，精心调拌成包子馅料。包入馅料，用手指精心捏折，同时用力将褶捻开，每个包子有固定的15个褶，褶花疏密一致，如白菊花形。

膳学派酱肉包的馅的品种分为灌汤包系列、菜肉包系列、肉包系列、素包系列及其他特色系列，品种丰富，欢迎大家前来考察品尝，满意后再学习！何包子现在有：老面快速发面、酵母发面，独创快速生物发面法等发面方法，满足学员各种学习的需求！青岛酱肉包外观饱满、皮劲、皮薄、汤多、馅香，不仅卖相好，更实惠。这些是跟我们的发面技术、揉面方法、调馅方法是分不开的。