

# 临汾包子培训

产品名称	临汾包子培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

## 产品详情

课程介绍：小笼灌汤包源自河南开封，是在小笼包的基础上经过改良加工而形成的一个品类，其汤鲜，皮劲，味道鲜美，而受到人们广泛欢迎。经常搭配**鸭血粉丝汤**，蒸饺等开店经营，其制作用料简单，过程简单，回味无穷，拥有广泛的用户人群，也是厨掌柜经常推荐给华北地区的学员的优质项目。

厨掌柜根据各地的风俗习惯，改良了担担面的配方，迎合个各地民众的喜爱，并开设了相应的培训课程。

适合人群：零基础学员，想通过学习小吃改变经济现状或改变人生的学员

培训周期：1天入门，3天掌握，5天精通

上课时间：全日制一对一教学，随到随学

课程内容：

- 1、面皮配料，各种肉素馅的调制，方法，技巧；
- 2、和面的方法，发面的方法，揉面，发酵方法；
- 3、包制的技巧，手法；

4、蒸制技巧，蒸制的时间，火候的掌握；

制作过程：

### 一.原料准备

皮冻：肉皮100克，水1000克，葱花5克，姜末5克，料酒5克，盐适量

面皮：面粉250克，温水125克，盐1克

肉馅：猪肉馅200克，鲜香菇丁30克，葱花20克，姜末10克，花椒粉2克，料酒15克，酱油15克，油30克，盐适量

### 二，做法

1，面粉加水和盐搅拌成絮，然后揉成光滑的面团，盖好醒20分钟。

2，肉皮清洗干净，放到锅中加水煮开后再煮3分钟。

3，捞出肉皮，切成小细条，将皮条放入搅拌机中，加少许葱花，姜末和盐，搅拌成浆。

4，把搅拌好的浆倒入容器内，放凉后放入冰箱，至完全凝固。

5，取出皮冻，切成丁，与肉馅，葱花，姜末料酒拌匀。

6，醒好的面团分成小份，擀成面皮，包入肉馅，放入蒸笼中。蒸10分钟即可。

制作小贴士：1，肉皮上的残余肥膘一定要清理干净。

2，肉皮冻尽量提前一天制作，冷藏一夜可完全凝固。

3，天气炎热的话，可将和好的肉馅放入冰箱冷藏，再包包子会容易些。