

青岛专业培训高密炉包技术，实体一对一教学

产品名称	青岛专业培训高密炉包技术，实体一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

高密炉包是以香、焦、酥、脆、菜生、肉熟著名的。据传说，高密炉包是从汉朝名将韩信手下的厨师手中传下来的。楚汉相争的时候，韩信在高密指挥“潍水之战”。在当时的战场上至今还有韩信沟、张鲁

祠的所在。那厨师为韩信做过炉包，很得韩信赏识，这手艺被从当地招来帮厨的“偷”学到了手，一辈一辈传了下来。到清朝末年，呼家庄的王家、徐家，夏庄的张家(“公顺”)就开起了炉包铺。民国时期，呼家庄就有了几十户人家打炉包。他们推着小推车，带着篷布、炉、面、菜、柴草等四处赶集打炉包，一年四季不断。呼家庄的徐家还在高密城的神仙巷安营扎寨打炉包。呼家庄王家、徐家的传承遍及高密的二十几个村庄，远到潍坊、青岛、北京等地。解放后，高密的国营、集体饭店都把炉包作为传统名吃传承下来，并不断发扬光大。

青岛膳学派炉包培训内容

面团面粉300g、水150g、酵母4g、糖、盐少许;

馅带肥的猪肉280g，韭菜250g，盐、鸡精、姜末、料酒、酱油、花生

油、香油少许。

膳学派炉包制作内容

1、水加热或晾凉到40度左右，放入干酵母溶化后，静置10分钟，以激发其活性;

2、粉+糖+盐+酵母水(不要让酵母和盐直接，影响活性)，搅拌成面团，揉至光滑面团后，放入盆中，盖保鲜膜或湿布或锅盖，总之表皮别干了，30度发酵60-80分钟，发至2-2.5倍大，沾干粉，戳洞不回缩，说明发好了;

3、发好的面团排气后取出，分割成两份，好盖湿布放置醒一会;

4、每份面团搓成长条，切成剂子，擀圆皮填馅，做成

形状的

，比饺子大1-2倍，然后再湿布盖上放置发酵一会;

5、平底锅中热比炒菜多一点的油，包子放入略煎一下(注意火不要太大)，一碗水加一点面粉调成面水，倒入锅中，要到包子的三分之一到二分之一，盖锅盖小火闷至水干起材料