

淄博锅贴技术培训 包教包会

产品名称	淄博锅贴技术培训 包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

淄博锅贴技术培训 包教包会002

西安锅贴因起源于西安故而得名,又有煎饺子、锅饺、水煎饺、火饺、锅贴饺子等名称。西安“同来吃饭馆”从1945年开始经营此品,以后传入陕西各地,对丰富陕西面点,起到促进作用。此小吃属重馅制品,皮薄馅大,底部黄亮而上部柔软,在制作时既要往意保持面皮表面的色白,筋性适中,又不影响馅心的质量特色。

膳学派锅贴

膳学派锅贴从其形态上可分为全封口和半封口两种:全封口即是将坯边缘全部捏严,适合于含汁较多的制品;半封口是将坯边缘中间捏严,两端留口,适合于馅汁较少的制品。

膳学派锅贴有荤素两类品种:一般荤馅除猪肉外,还依季节不同而选用时新蔬菜加入馅中如春季选用韭菜,夏季选用豆角、芹菜,秋季选用南瓜,冬季选用大白菜等;素馅多用豆腐干、粉条、炒熟的鸡蛋和时新蔬菜。由于各人的口味浓淡不一在食用锅贴时也可蘸一些调味品如用酱油、醋、汕泼辣椒等。锅贴既可单独食用,又可与其它制品如红豆稀饭等配合食用。现青岛膳学派目前有制作这种锅贴。

膳学派锅贴怎么做?锅贴的底料配方是什么?看完这些你就明白啦~

制作锅贴所需底料配方:面粉5kg,生姜150g,八角、小茴香、花椒、桂皮各15g,精盐100g,酱油400g,味精10g,小白菜4kg,猪肉4kg,韭黄2kg,面酱150g,芝麻油300g

膳学派具体做法:

step1:将猪肉、生姜放入绞肉机绞成肉泥;八角、小两香、花椒、桂皮加水煮成调料水.加入精盐、谷油、味精搅拌均匀,分次倒入肉泥中,用力搅拌点到发黏为止。将小白菜洗净入沸水中焯过,冰凉,挤掉水

分切碎，韭黄切成粒状，加入面酱150g,芝麻油拌匀，放入肉泥中搅拌均匀。

step2：面粉中加入温水搅拌均匀，揉成面团饧10min再揉一次，搓条揪成600个面剂，分别拼成直径7cm的圆形皮子。

step3：左手托皮打入馅心，用拇指、中指、食指从中间捏住,两头开口即成锅贴生坯。

step4：平底锅烧热，加少量油脂滑锅，将生坯均匀地摆入锅中稍煎，见底部呈黄色时加入适量面浆水(用500g水加50g面粉搅拌而成，也可加淀粉拌匀)，盖上锅盖，边加热边将锅不停地转动使底部受热均匀，待其水分全部蒸发、成品底部呈金黄色时，用铲子铲出，底部朝上装盘。

膳学派师傅提示：

和面时水温的高低根据面粉筋力大小而定：面粉筋力大，用沸水和面;面粉筋力小，用温水或凉水和面。面浆水要浇在生坯周围，不可浇在生坯表面，否则成品表面发黏而影响口味。食用时也可蘸酱油、食醋、辣子油等调料汁。这样便可形成底部金黄脆香，上部皮子柔软，馅心味美鲜嫩的风味特点。

青岛膳学派师傅点评：

此钻通过排列互靠的形态。体现了互助团结、平安祈福的文化心理。

锅贴小吃青岛哪里有学?锅贴小吃店经营灵活，不管是在学校附近，还是小区旁边，亦或者是车站里，都能有很好的发展。选择青岛膳学派学锅贴小吃，总部便提供从挑选原材料开始到产品的整个制作系列培训，只要你对餐饮行业有热情，抱有必胜的决心和信念，善于学习，就快来报名参加青岛膳学派的锅贴小吃课程吧!