

信阳牛肉煎包培训多少钱 京味教的好

产品名称	信阳牛肉煎包培训多少钱 京味教的好
公司名称	商丘市京味餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号
联系电话	13462716695

产品详情

白菜粉丝水煎包

原料小白菜1把、面粉500克、粉丝1把、虾皮100克、胡萝卜1根、酵母(干)2克、油、盐、酱油、味精、葱1根、姜1块、香油、五香粉。做法1、小白菜清理干净，焯水，沥干水分切碎；粉丝用开水烫一下。

2、胡萝卜切碎粒和小虾皮一起炒香。

3、所有原料放在盆里，加酱油、味精、五香粉、姜末、油、香油、葱花拌匀。

4、面粉加酵母和成面团放温暖处发酵到2倍大，切成剂子，擀成圆皮，包成包子。

5、锅里放少许油，放入包子中间留空隙，倒入清水刚好到包子的2/3处就好，盖上盖子小火慢煎，一直听到锅里滋滋作响，水收干即可。

花生白糖包

食材500克低筋面粉5克酵母65克白糖40克花生末20克花生酱食用油适量做法：1

把面粉、酵母倒在案板上，混合均匀。2用刮板开窝，加入50克白糖。3再分数次倒入少许清水。4

揉搓一会，至面团纯滑。5将面团放入保鲜袋中，包紧、裹严实，静置约10分钟，备用。6

把花生末装入碗中，加入15克白糖，放入备好的花生酱，调匀，制成馅料，待用。7

取适量面团，搓成长条形，摘数个剂子，待用。8

在案板上撒少许面粉，放上剂子压扁，再擀成中间厚、四周薄的面皮。9

再取来适量馅料，逐一放入面皮中。10捏紧、收好口，制成花生包生坯。11

在备好的蒸盘上刷一层食用油。12蒸锅放置在灶台上，放上蒸盘，放上花生包生坯。13

盖上盖子，静置约1小时，至花生包生坯发酵、涨开。14

打开火，水烧开后再用大火蒸约10分钟，至花生包熟透。15关火后揭开盖子，取出蒸好的花生包。16

装在盘中，摆好盘即成。

水煎包的黄金组合想要吃正宗的水煎包，足不出户就可以轻松满足。正宗山东水煎包的老板，就是地道的山东人，数十年的辛苦经营，山东水煎包的口碑是顶的。水煎薄馅大，水煎包培训选哪家，鲜美多汁，吃上一次保证让您流连忘返。经过的岁月的洗礼，吃一口水煎包，喝一口粥，再配一碟小咸菜已经成了吃水煎包的标配，缺少一样都让人觉得没有~而且正宗山东水煎包家的粥品品类繁多。小米粥、黑米粥、八宝粥、皮蛋瘦肉粥.....，您可以按照自己的口味进行选择。

信阳牛肉煎包培训多少钱-京味教的好由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。商丘市京味餐饮服务有限公司（www.tz1288.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。京味——您可信赖的朋友，公司地址：商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北第16号，联系人：程经理。