

# 京味餐饮专业培训 学习水煎包培训学校学费

产品名称	京味餐饮专业培训 学习水煎包培训学校学费
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

水煎包可能一些人已经吃过了，因为上学那会儿，在学校门口就有家卖水煎包的，做出来的效果和妈妈做的差很远，口感不好，也没有漂亮的冰花，就算有的时候能见到，学习水煎包培训学校多少钱，那些冰花也已经发软了，并不好吃，可还是很多人挤着要买，可能就是因为稀罕吧。做水煎包的时候，需要在出锅的时候，加入一些水淀粉，有些人可能知道，但这样做出来的效果不会很好，妈妈告诉我一个小技巧，妈妈做水煎包有秘诀，学习水煎包培训学校加盟，做出很好看的冰花，而且做好的水煎包香气扑鼻，薄脆的冰花真是很，其实做法很简单，石家庄学习水煎包培训学校，那就是在加入水淀粉的时候，要提前加上一步，就是将清水调淀粉，换成牛奶调淀粉，这样做出来的水煎包太好吃了，赶快来看看具体方法。

“水煎包”采取以水为主的煎制方法，学习水煎包培训学校学费，其关键在于正确地掌握火候。煎制时温度不宜过高，一般平锅油温保持在五成热即可。再者就是要调制好水面糊和掌握好淋水面糊的时间，淋糊的时间不可过早或过晚，否则都将影响“水煎包”的质量。水煎包在广东、香港和地区分布也很广泛，在这里水煎包则作为常食用的点心，有一层薄薄的面粉水做成的薄衣，有别於生煎包的馅，当地人还在水煎包中加入了瑶柱及河虾仁等。

### 宝鸡豆腐包子

食材600克小麦面粉9克酵母粉450克豆腐60克虾米75克黄瓜60克蒜薹30克小葱10克生姜5克盐4克鸡粉35克黄酱2克胡椒粉1克碱粉做法：1 豆腐横刀切片，改切成细条，改切成丁。2 蒜薹切成小段。3 小葱切葱花。4 黄瓜切片，切条，改切成丁。5 生姜切末。6 往备好的碗中，倒入豆腐丁、蒜薹、黄瓜、葱花、虾米、姜末，加入盐、胡椒粉、黄酱，食用油拌匀。7 备好一个玻璃碗，倒入小麦面粉、酵母粉，倒入适量的清水，拌匀。倒在面板上搓揉片刻。8 往碱粉中注入适量的清水，拌匀待用。9 将碱水抹在面团上，开始揉面团，中途可以撒上适量的面粉。10 将面团揉成长条，扯成几个剂子，撒上适量的面粉。11 将剂子压成饼状，用擀面杖擀成薄皮12 往面皮中放上适量的馅料，朝着中心卷，至收口。13 往蒸笼屉上刷上适量的食用油，放上包子生坯。14 加盖，蒸煮10分钟。15 揭盖，取出蒸好的包子，放在盘中即可。

京味餐饮专业培训-学习水煎包培训学校学费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.sqjwcy.com)在食品饮料项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情,京味一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场,衷心希望能与社会各界合作,共创成功,共创辉煌。相关业务欢迎垂询,联系人:程经理。同时本公司(www.sqjwcy.cn)还是从事河南煎包培训,商丘胡辣汤培训,板面培训的厂家,欢迎来电咨询。