

正宗狗不理包子培训

产品名称	正宗狗不理包子培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

对于在各大城市忙碌奔波的上班族来说，吃上放心的早餐是件很幸福的事。因此开家营养早餐店必将大受欢迎。那么，开早餐店前景怎么样？能不能赚钱呢？健康已经成为人们较关心的话题，早餐是人类追求健康不可缺少的一餐，这么多优势集于一身的早餐店，无疑将会拥有更宽更广的市场！

“狗不理”包子，不仅是天津，也是全国闻名的传统风味小吃。说到它的来历，还得追溯到一百多年前的清朝同治年间，一个十四岁的叫高贵有的孩子，从武清县杨村老家来到天津，当了刘家蒸食铺的小伙计。这家铺子专卖什锦蒸食和肉包，主顾大都是往来运河码头的船工、纤夫、小商贩。高贵有在店里专管做包子，因为他幼年性格很强，父母给他起了个“狗不理”的小名。他人小心灵，做出来的包子好吃，卖得很快，受到人们的称赞。他十六、七岁时，利用所积攒的钱，在附近开起了包子铺，人家喊惯了他的“小名”“狗不理”，久而久之，就把他经营的包子叫“狗不理”包子了。高贵有有一手做包子的好手艺。他是天津最早放骨头汤做馅，第一个用米发面做包子的，因此，大小整齐，色白面柔，咬开流油，肥而不腻，味道鲜美。

食为天联系人：唐老师

联系电话：18707499801 微信同号

优惠活动：一份学费学两个人

优惠尽在咨询哦！

单位名称：长沙曾氏食为天美食培训

单位地址：长沙天心区刘家冲南路599号碧水春城碧桂园3期17栋三楼曾氏食为天美食培训

郑重承诺：学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

做法：

- 1、大葱切开，切成细条，再切成碎。
- 2、将面粉、酵母粉放入备好的碗中，注入适量清水、搅拌均匀。
- 3、将拌好的面粉按压成面团。
- 4、将面团装入碗中，封上保鲜膜，发酵2小时。
- 5、在备好的碗中放入肉馅、姜末、葱碎、盐、鸡粉、料酒、生抽、搅拌均匀
- 6、将高汤倒入，朝同一个方向搅拌，拌成黏糊状，待用。
- 7、将保鲜膜撕开，取出面团。
- 8、往装有碱中注入适量清水，搅拌成碱液。
- 9、将碱液倒在面团上。
- 10、再撒上适量面粉，将面团捏成小面团，烫面5分钟。
- 11、将烫好的小面团取出，撒上适量面粉，用擀面杖擀成面饼。
- 12、将肉馅放入面饼上，制成包子。

本公司以“传递美食、好味共享，真诚交流、共谋发展”为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。食为天小吃坚持“百分百的努力”创“百分百的成功”，以小本投资、小本创业，使创业者达到快速、轻松致富的目的。