

德州水煎包技术培训多少钱 京味先试吃在学习

产品名称	德州水煎包技术培训多少钱 京味先试吃在学习
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

生煎包为上海的名小吃，据说已有上百年的历史了。其特点为：皮酥，汁浓，肉香，精巧。外皮底部焦脆，上半部撒上一些芝麻和葱花闻起来香香的，咬上一口肉香、油香、芝麻香、葱香混合在一起在口中久久留香。成品色白软而松，肉馅鲜嫩。在上海时经常买着吃，回来后就迫不及待地试着做了。轻轻咬上一口，满嘴汤汁，口中各种香气混合，根本不能用语言来表达其美妙了

豆腐包子

食材200克面粉10克酵母粉130克豆腐100克黄瓜60克蒜薹50克水发海米30克黄酱各少许葱花、姜末工具：保鲜膜适量1根擀面杖包底纸数张2克盐1克鸡粉2克胡椒粉3克五香粉食用油适量做法：1 洗净的豆腐横刀从中间对半片开，切条，改切成丁。2 洗好的蒜薹切成末。3 洗净的黄瓜切片，切条，改切成粒。4 泡好的海米切碎。5 取大碗，放入切好的黄瓜、海米、蒜薹、豆腐。6 倒入姜末。7 加入葱花。8 放入黄酱、鸡粉、盐、五香粉、胡椒粉、少许食用油。9 拌匀成馅料。10 取大碗，特色水煎包技术培训多少钱，倒入面粉、酵母粉。11 分次注入约30毫升清水，德州水煎包技术培训多少钱，稍稍搅拌。12 将面粉倒在案台上进行揉搓。13 揉搓成纯滑的面团。

先来介绍做馅。猪肉剁成肉馅，是肥瘦相间的五花肉或者梅花肉剁馅，有肥有瘦的才香，我这里用的是梅花肉，我个人比较喜欢。剁好的肉馅拌上生抽酱油、蚝油、姜粉、鸡粉、糖，按顺时针方面搅拌上劲，还有一个好方法就是下手去抓，很快肉馅就能上劲了，学习水煎包技术培训多少钱，黏黏的感觉清水混合酵母粉，再把面粉放进去揉成一个光滑柔软的面团，正宗水煎包技术培训多少钱，放在一个容器里，蒙上保鲜膜，发酵至两倍大，发酵好的面团内部有蜂窝孔状；如果是晚上揉面想要早餐时制作，可以把面团揉好以后放到冰箱里冷藏发酵。德州水煎包技术培训多少钱-京味先试吃在学习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）位于商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北第16号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前京味在食品饮料项目合作中享有良

好的声誉。京味取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。京味全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。