

特色水煎包培训技术多少钱 京味 水煎包培训技术多少钱

产品名称	特色水煎包培训技术多少钱 京味 水煎包培训技术多少钱
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

水煎包制作过程：

- 1.将锅烧热，浇入少许豆油，将油刷均匀。
- 2.将包子放入锅内，煎大概一分钟左右，让包底微黄起硬。
- 3.将面水搅拌均匀再倒入锅中，然后把火一定要开大，让浇下去的面水马上沸起来。倒入锅里面水的量是能掩住包子的三分之一就可以，然后把锅盖住。
- 4.煎大概5-6分钟后，等锅里的水分已经蒸发完，锅底已经形成锅巴。然后在水煎包上再刷点油，使成品表面油亮，再撒点黑芝麻即可起锅了。
- 5.起锅时用铲刀将锅巴四周铲起，然后铲起水煎包，反扣到盘子上成品的水煎包就好了。

1.因为是发面包子，学习水煎包培训技术多少钱，馅料里面不能有太多水分，所以茴香焯水后要充分挤干水分。

2.水煎包的生坯可以直接煎而不必醒发。水煎包一定要用小火并且加盖来煎制，以炉火和锅内蒸汽的高温将包子制熟。

1.鲜酵母用少许清水化开，加入面粉中，再分次加剩下的水揉成面团，醒发至原体积2倍大，揉至完全排

气。

2.猪肉切末，加入料酒、酱油、胡椒粉、味精、香油、葱姜末搅打上劲。

3.茴香洗净，焯水后浸在冷水中降温，捞出挤干水分，再切碎。

4.切好的茴香末与肉馅加盐、白糖、熟植物油拌匀，成包子馅。

5.面团搓长条，分割成12个等大的剂子，按扁后擀成包子皮。

6.面皮中包入调好的馅料，制成包子生坯。干淀粉加水调匀成淀粉水。

锅入油烧至四成热，放入包子生坯，煎至包子底部微黄。加入淀粉水后盖锅盖小火煎8分钟，至锅内汤汁烧干。

8.撒入葱末和红椒末，再煎2分钟，至包子底部金黄酥脆时，撒入黑芝麻，关火，取出即可。

1、肉馅放上葱姜、酒、盐，顺势搅拌上劲，静置片刻。

2、与此同时，将肉皮冻（做法见小贴士）切成小细丁。

3、将肉皮冻放入肉馅内，按一个方向搅拌，放入适量生抽、糖调味。

4、将酵母倒入温水内静置片刻，待酵母融化后倒入面粉内，揉成光滑的面团，放在温暖的地方发酵二倍大以后，排气搓成长条，分成等分剂子，特色水煎包培训技术多少钱，压扁，用擀面杖擀成皮。

5、皮不要太大，放入肉馅，水煎包培训技术多少钱，包成小包子；锅内放入油预热，然后将生煎包均匀放在锅内，正宗水煎包培训技术多少钱，生煎包之间要留些空隙，受热后他们会膨胀开。

6、开中火，待生煎包底部变硬的时候，倒入少量凉水和油，盖上锅盖，待水快收干的时候，撒上葱花和黑芝麻即可出锅，享用热气腾腾的生煎啦！

特色水煎包培训技术多少钱-京味-水煎包培训技术多少钱由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。“板面培训,煎包培训,胡辣汤培训”就选商丘市京味餐饮服务有限公司（www.sqjwcy.com），公司位于：商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北第16号，多年来，京味坚持为客户提供好的服务，联系人：程经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。京味期待成为您的长期合作伙伴！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。