

# 京味餐饮信赖推荐 衡水水煎包培训学校加盟

产品名称	京味餐饮信赖推荐 衡水水煎包培训学校加盟
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

### 韭菜鲜肉生煎包

原料面粉、粉条、卤五花肉（或熟猪头肉）、盐、酱油、油、酵母。做法1.  
粉条用温水泡软后切碎并倒入酱油腌渍1小时；择洗干净的韭菜切小段、卤五花肉切小丁。

- 面粉用酵母饧发。
- 把腌渍好的粉条，韭菜段、卤五花肉丁盛到小盆里，倒入两汤匙油、适量精盐后拌匀。
- 把饧好的面团揉匀上劲后，牛肉水煎包培训学校加盟，揪成比平时饺子剂子稍大的面剂、擀成薄片，包入调好的馅料，收边包好。
- 锅里洒入少许油，锅热后把包好的包子码放好，等包子稍定型后沿锅边倒入稀稀的面水，盖上锅盖开大火。
- 等包子熟了，面水快干的时候再转圈倒入油，特色水煎包培训学校加盟，改小火，等面水完全成糊咯吱了即可出锅。

“煎包”是一道美味可口的莆田地道美食，以其皮薄馅美、多滋多味而出名。大概从上世纪20年始，煎包渐渐以小吃的形式出现。当时莆田城内游毓良开办的“双兴煎包店”凭借着一手好手艺就曾风靡一时。如今，煎包早已成为我们生活中的一部分，几乎各个闹市都有。一个美味可口的煎包，需选用上好的五花肉、冬粉、包菜、香菇等为馅料，吃起来口口回香，油而不腻。

## 准备材料

原料：茴香180克，猪肉80克，衡水水煎包培训学校加盟，面粉220克，鲜酵母4克，清水110克  
调料：盐、白糖、胡椒粉、酱油各1/2茶匙，料酒、香油各1茶匙，熟植物油3/2茶匙，味精1/4茶匙，学习水煎包培训学校加盟，干淀粉4茶匙，红尖椒半个（切末），葱姜末、熟芝麻各适量

## 开始制作：

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。

京味餐饮信赖推荐-衡水水煎包培训学校加盟由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。商丘市京味餐饮服务有限公司（[www.sqjwcy.com](http://www.sqjwcy.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料项目合作具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.sqjwcy.cn](http://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。