

# 有什么早餐培训班 义乌早餐 凌翔餐饮培训值得信赖

产品名称	有什么早餐培训班 义乌早餐 凌翔餐饮培训值得信赖
公司名称	义乌市凌翔餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市福田街道银海二区20栋5单元1楼（ 自主申报）（注册地址）
联系电话	15088248225

## 产品详情

义乌市凌翔餐饮管理有限公司（十全小吃）是一家专业的餐饮培训机构，集小吃食品技术与开发、技术培训与小吃创业策划服务为一体的综合性餐饮培训机构。

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享包子的分类：

22，龙眼包子：四川一种特色包子。

23，蚝油叉烧包：广东一种加入蚝油的叉烧包。

24，烧卖：包子的一种，捏口处放大量的淀粉而使形成一种开口状。

25，火烧包：做成火烧外状的包子，肉馅居多。

义乌市凌翔餐饮管理有限公司与您分享猪肉茴香包子：

猪肉茴香包

材料：中筋面粉3杯，水1.5杯，酵母5g、猪肉馅，茴香、葱末，香油，盐，五香粉

做法：

- 1、中筋面粉3杯，水1.5杯，酵母5g混合和成柔软的面团，放在容器中盖上笼布发酵2小时（如图1）
- 2、猪肉馅，茴香碎，葱末，香油，盐，五香粉调匀
- 3、发好的面团揉匀，分成均匀的面团，我分了六个，每个面团都揉匀
- 4、面板洒上一层薄粉，擀成中间厚，外围薄的面饼，放上馅，拇指支住面皮，食指开始均匀的打褶收皮儿，收好按一下（褶尽量密一些均匀一些）
- 5、笼屉放上半干的笼布，放入包好的包子
- 6、小半锅水烧开，放上笼屉，大火蒸13分钟，蒸好后不要立刻开盖，等几分钟再开！

米包子做法：

1. 青豆和玉米化开，用刀背压一压，稍微切几下；奶酪切小丁、红柿子椒也切小丁
2. 自制的腊肠煮熟切碎、再切点青蒜和姜，放点朝鲜辣酱、再放点盐、白胡椒粉、牛肉粉拌匀
3. 大米与糯米4：1的比例蒸熟，案板上放保鲜膜，盛点米饭铺上，放上拌好的菜料4、提起保鲜膜裹成球状即可。

凌翔餐饮培训中心与您分享热干面的做法诀窍：

武汉热干面做法如下，将晾凉的面条在开水里快速烫一下，沥干水后装入碗内，将调好酱料、配菜倒在面条上拌匀，一碗黄澄澄、香喷喷、热腾腾的热干面就做成了。清晨，芜杂如迷宫般的大街小巷，都弥漫着一股芝麻酱香味，勾起你的馋虫。排队买了，吃上一口，淡淡的芝麻香味，溢满口腔，爽脆的配菜，清新可口，面条根根劲道，爽口滑溜。一种踏实的幸福感，就会如这股绵绵的鲜香味，流过心头。

简单版做法：其实热干面的做法非常简单快捷，热干面的主料就是面条，这种面条和普通的面条稍有一点不同，在做面条时，要加入少许碱水，这样做出的热干面才会有劲道。待水开时，把面条抖散下入沸水锅中，趁面还有点硬心，快速捞出沥干、晾凉。为防止面条互相黏连，在面上淋上香油。