

燃气水煎包平底锅厂 万通机械 漯河水煎包平底锅厂

产品名称	燃气水煎包平底锅厂 万通机械 漯河水煎包平底锅厂
公司名称	虞城县万通机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县黄冢乡王寨村侯楼058号
联系电话	15649908703

产品详情

鲜香美味的水煎包子：把酵母放热水中溶解，取适量面粉，将酵母溶液倒入面粉中，一边倒一边用筷子搅，搅成絮状，然后用手团成面团揉匀，放一边，盖上盖子让其发酵。二、将猪肉剁成馅儿（好多人买机子绞的，我觉得还是手剁出来的吃起来香），撒上花椒粉、大香粉、细盐，倒入香油，燃气水煎包平底锅厂，拌匀腌着。三、想吃什么素菜，就什么素菜。将素菜切碎，芹菜、白菜、包菜、茄子、木耳都行。芹菜要焯一下挤掉一部分水。要是白菜的话，快手同款水煎包平底锅厂，需早早儿切碎用盐腌着，水腌下来了，挤个半干。

做包子需要用发酵面团，好在店里常备着老面，这一步就简单许多，漯河水煎包平底锅厂，直接准备馅料就好。葱姜洗净切丝，然后放在一碗开水里浸泡七八分钟，让味道完全释放出来。取一块猪腿肉，先用力的捶打让其松散，再剁成细肉末，剁的时候要多次翻转，让其更均匀，等到筷子一挑就是一小团的时候，肉馅才能算剁好。依次向剁好的肉馅中加入蚝油、生抽、老抽、白糖、香油、盐，还有滤出葱姜的葱姜水，一边倒一边用筷子顺时针搅拌。

准备好包子皮后，我们继续准备包子馅，放入大头菜，加入适量的盐，搅拌。这里后放入大头菜和盐是因为，盐会把大头菜刹出水来，太早放，肉馅中会有水分溢出。然后开包。

包好的包子静置一会。平底锅中刷油，将包子放入平底锅，但不要太紧凑。煎包子的过程中，火不要太大，避免底被煎糊。等到包子有微微的焦黄色的时候，加入稀面水（就是由掺了少量面粉的水混合而成的，可以按照1:10的比例来），莫过包子三分之一就可以，盖上锅盖，大型旋转水煎包平底锅厂，用小火继续煎。期间水沸腾，就会有兹拉拉的声音发出来，香味也随着飘出来了。

燃气水煎包平底锅厂-万通机械(在线咨询)-漯河水煎包平底锅厂由虞城县万通机械厂提供。虞城县万通机械厂（www.tmjcj.cn）为客户提供“中小型机电,煎包锅,烧饼锅生产销售”等业务，公司拥有“金通烫毛机”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：张亚慧。同时本公司（www.hntmjcj.cn）还是从事水煎包锅，煎包锅，燃气煎包锅的厂家，欢迎来电咨询。