

胶州特色生煎包技术培训

产品名称	胶州特色生煎包技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

胶州特色生煎包技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

上海人管生煎叫"生煎馒头"，在4102上海1653已回有上百年的历史。在上海，经营这种风味小吃答的店铺遍地都是。曾经最为出名的是"大壶春生煎"，皮香肉嫩。如今出名的有一家取名"小杨生煎"，虽然省略了"馒头"两个字，可大家都知道这里是"生煎馒头"名店，每日早上五六点一开门就人满为患，不早去排队肯定是吃不到的。

100多年前，上海的茶馆在供应茶水之余，兼营生煎馒头。后来，人们在不品茶的时候，也想以"茶点心"作为快餐，代替正餐。顺应人们的饮食需求，生煎包子走出茶馆，成了"街头小吃"。随着需求越来越旺，生煎馒头的个头也越来越大，以至由传统的"一两四个"变成"一两一个"。生煎的皮大，馅也大，还包进了滚烫的鲜汤。功夫不到家，不可能煎得滴汤不漏;不会吃或心急的人，一口咬下去，很容易被"生煎"里的汤烫着。

上海生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。对它的评价是：“皮薄不破又不焦，二分酵头靠烘烤，鲜馅汤汁满口来，底厚焦枯是败品。”不仅介绍了生煎馒头的优点，也提醒食客，凡是“底厚焦枯”的可以不买，其至“罢吃”。

做法

原料：中筋面粉250克，酵母5克，葱姜末适量，韭菜70克，虾米100克，猪绞肉200克，生抽、麻油、料酒、白胡椒:粉、糖、盐各适量。

制作方法

1、主要原料：面皮、肉馅、皮冻、蟹黄干贝植物油、特制料包、其它辅助调料等。

2、制作生煎包讲究三分皮冻、七分肉馅，以下是主要原料制作：

(1) 馅料的配方：五花肉末，特制料包，盐，味精，白糖，冷水，姜末，香油，胡椒粉，老抽少许，熟猪油，皮冻。

(2) 皮冻的做法：肉皮，去油去毛，焯水后加入冷水、葱、姜，大火烧开，用小火煮至皮酥烂。将肉皮、葱、姜取出，弃葱、姜不用，肉皮入冷水中浸一下，入绞肉机绞碎，再放回原汤中重新烧煮，边煮边撇去浮沫。当汤汁呈稠糊状时，即可离火，撒上胡椒粉，让其自然结冻，最后出皮冻。用时入绞肉机绞成碎末即可。

3.将面粉，酵母，糖，盐，与水混合揉成发酵面团备用。

4.姜末，虾米，韭菜，猪肉馅和所有的调料拌匀成馅，包入面皮中。

5.锅内放油，摆进包子，放少许水煎至金黄色，再翻过来煎，直到两面全为金黄色，装盘即可。

大师提点：煎包子时要用小火，大火容易造成包子外部烧焦而中间未熟透的现象，加入面粉后要盖上锅盖，这样更益于包子熟透；生煎包可以煎一面，也可以煎两面，随个人喜好而定。

相传两千多年前，刘邦与其母吕雉被秦兵追杀，待他们逃至江苏丰县东城时，都已是黄昏时分。母子二人是又饥又渴，恰逢遇到一家包子铺正欲打烊关门，于是吕雉便向店家讨要了食物。

善良的老板见这二人着实可怜，就把店里烧汤剩下的粉丝剁细，再加入调料做成包子，随后又把包子放入平底锅中煎熟。并且用豆面、小米面混在一起熬成了粥，供母子二人食用。刘邦与母亲食用后，顿觉精力充沛，并得以顺利逃至沛县，摆脱了危机。

后来刘邦登基当了皇帝，而吕雉却始终对那顿饭念念不忘。于是刘邦特意将当年卖包子的那家人请来，并将其安置在长安新丰宫中，圆了母亲的心愿。

如今，在江苏的丰县和沛县仍然保留着吃水煎包、喝面粥这一汉代遗风，而且那面粥也因此被称为“帝王粥”。

另一个传说故事是发生在三国时期。

公元219年，刘备得蜀后进兵汉中，黄忠和谋士法正奉命夺取曹军屯粮之地，也就是勉县的定军山。他们先是连夜偷袭并占领了定军山侧峰，后又安营扎寨，停战歇息。

曹军大将夏侯渊见蜀军夺了对面的山，心中大怒，带兵前来大声骂道：“哪位将军，敢下山交战，以决胜负，拿儿的头来！”而法正举起白旗，黄忠按兵不动，只是催促伙军做饭。山上水不足，火头军为节水，改蒸馒头为生煎馒头，将士们轮流吃饱喝足，气力倍增。而曹军叫骂半天后，疲惫不堪，锐气大减。午时，蜀军乘势发起进攻，一举夺取了定军山。

后来生煎馒头也被正式列入军粮熟食品种，流传广泛，逐渐成为饮食市场上的大众化风味小吃。由于在北方，馒头与包子的实际含义有差异，故随后也就变成了水煎包子。