

# 正宗煎包培训 价格 京味餐饮值得信赖 煎包培训 价格

产品名称	正宗煎包培训 价格 京味餐饮值得信赖 煎包培训 价格
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

发酵好的面团放案板揉光滑，切开内部无大气泡

10.搓成长条

11.揪成小剂子，也可以用刀切，撒少许干面粉，滚圆

12.用手按扁

13.擀成中间厚，边缘薄的包子皮

14.放入适量肉馅

15.左手托底，右手沿边缘捏褶

.依次包好所有包子

18.平底锅放油烧热

19.放入包子，中间留空隙

20.中小火煎至底部金黄

21.倒入适量清水，没过包子三分之一离开

22.盖锅盖，中小火，约10—15分钟，水分蒸干，听到噼啪响就是好了

23.撒上黑芝麻，出锅即可

24.一道美味的发面水煎包就做好了！

平底锅少许油，鸡蛋打散倒入锅中煎熟搅碎备用把所有食材倒入盆中，加入一勺食用油，一勺生抽，一勺蚝油，一点点盐搅拌均匀

饺子皮用擀面杖擀大擀薄，取一张饺子皮放入一勺馅，捏成包子的形状

平底锅少许油加热，倒入包子煎制底部金黄，专业煎包培训价格，倒入小半碗水大火烧开转小火煮至水分收干即可撒上葱花熟芝麻

历史传“水煎包”是豫东、鲁西南名吃之一，在当地人们简称它为“煎包”，其状扁圆，上下呈金黄色。其馅无论是荤素均加葱、姜、五香粉、香油、细盐调制，皮为小麦面粉和面发酵，包子平放在已刷过油的锅里，正宗煎包培训价格，再加水面糊，以半煎半蒸的方式制成。“水煎包”成品两面色呈金黄，馅料鲜美，外皮酥脆，香味浓郁。

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，煎包培训价格，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，学习煎包培训价格，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。

正宗煎包培训价格-京味餐饮值得信赖-煎包培训价格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](http://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](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。