

廊坊牛肉水煎包技术培训 京味餐饮培训值得信赖

产品名称	廊坊牛肉水煎包技术培训 京味餐饮培训值得信赖
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

准备材料

原料：茴香180克，牛肉水煎包技术培训费用，猪肉80克，面粉220克，鲜酵母4克，牛肉水煎包技术培训价格，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，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。

在切好的韭菜末中倒入两勺食用油拌匀，将木耳末、粉条末、鸡蛋碎、虾皮、姜末放入韭菜末中，调入适量十三香搅拌均匀（韭菜末先用食用油拌匀，用油脂封住韭菜的切口，后面接触盐分时不会渗出水分子，另外粉条有吸水的作用，可吸走多余水分）；醒发好的面团揉光滑，搓成圆条，廊坊牛肉水煎包技术培训，分成小剂，擀成包子皮，在事先调好的素三鲜馅中调入适量搅拌均匀，在擀好的包子皮中放入调好的馅，包成包子，醒发至包子变软变轻；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，牛肉水煎包技术培训多少钱，皮为小麦面粉和面发酵，包子平放在已刷过油的锅里，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。根据其馅料的不同，“水煎包”又可分为“牛肉水煎包”、“猪肉水煎包”、“韭菜水煎包”等，但其制作方法基本相同。廊坊牛肉水煎包技术培训-京味餐饮培训值得信赖由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。廊坊牛肉水煎包技术培训-京味餐饮培训值得信赖是商丘市京味餐饮服务有限公司（www.sqjwcy.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：程经理。同时本公司（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。