

东莞水煎包锅厂家 燃气水煎包锅厂家 营房

产品名称	东莞水煎包锅厂家 燃气水煎包锅厂家 营房
公司名称	商丘市城乡一体化示范区营房机械销售部
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市夏邑县中峰工业园区
联系电话	17630200469 17630200469

产品详情

将醒发后的面团揉成条状，切成大小均匀的面团块，将其卷成薄片，加入混合好的馅料，然后将面团捏紧。准备一碗水，加入少许淀粉，在淀粉水锅中煮，加入色拉油，将裹好的汤放入锅中，加入调好的淀粉水，用小火煎至两面金黄，然后取出，装盘。一盘香脆的牛肉油条已经做好了。这个油炸面包非常适合拍照，因为它非常小，早餐店水煎包锅厂家，非常嫩，看起来非常金黄。此外，它还撒了一些葱花、胡萝卜丁和黄瓜丁。它也非常美味可口，香甜可口，让我们感受到外面嫩滑食物的香味。

材料:猪肉/面粉/芹菜/洋葱/生姜

调味料:盐/生的/旧的/香辣粉/胡椒

步骤

1.面粉混合:温水将酵母(每公斤面粉约3~4g酵母)转化，加入1汤匙白糖，倒入面粉，向盆中加入少量温水数次，将面粉搅拌成团。

附言:在面团中加入白糖可以有效地缩短发酵过程，让面团味道更好。

2.将面团揉匀，并盖上盖子发酵。

注意:面团不能暴露在空气中，否则表面会很容易裂开。

3.拌馅:将猪肉洗净，搅拌成肉末，放入一个空碗中，加入少许老烟、1勺生烟、葱花、姜末、五香粉和白胡椒，向一个方向搅拌均匀。

4.芹菜洗净，切成粉末。

将胡萝卜切成小块，豆腐切成小块，将所有馅料放入盆中，将葱和姜切成小块。将锅里的油加热至冒烟，然后倒在葱和姜末上。加入十三种香料、胡椒粉、少量胡椒粉和盐，搅拌均匀。7.将发酵好的面团分成小球，充分均匀地揉搓，然后搓成均匀的条状，切成同样大小的小块，压平，擀开，加入适量的馅料，包成小馒头，燃气水煎包锅厂家，发酵半小时。8.在锅里放少量油，把馒头放进锅里，炸至锅底呈金黄色。9.将豆浆放入小碗中，东莞水煎包锅厂家，加入少许淀粉，搅拌均匀。倒入锅中，直到水量不到包子的一半。盖上锅盖，用中低火加热，直到锅里的水变干。

东莞水煎包锅厂家-燃气水煎包锅厂家-营房(推荐商家)由商丘市城乡一体化示范区营房机械销售部提供。商丘市城乡一体化示范区营房机械销售部(www.hnruichjx.cn)为客户提供“燃气煎包锅,燃气烧饼炉”等业务,公司拥有“营房”等品牌,专注于炊事、烘焙设备等行业。欢迎来电垂询,联系人:王经理。同时本公司(www.yfspjxc.cn)还是从事水煎包锅,全自动烧饼机,烧饼炉子的厂家,欢迎来电咨询。