

牛肉水煎包培训学校多少钱价格如何计算？

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 牛肉水煎包培训学校多少钱价格如何计算？ |
| 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

把发酵好的面团移到揉面垫上，分成若干个小面团，小面团揉圆后按扁，再用擀面杖擀成圆饼形，不需要擀太薄，稍微厚一点更好吃；

8、在面皮里放上猪肉香菇馅；

9、收口，捏成包子的形状，做生煎包的包子不宜过大，小巧一点比较方便熟；

10、依次做好所有的包子，包的过程中面皮也在发酵；

11、平底的炒锅上火烧热，放上食用油，转成中火，把包子依次摆进锅里。做生煎包的锅一定要是平底锅，受热均匀；

白菜粉丝水煎包

原料小白菜1把、面粉500克、粉丝1把、虾皮100克、胡萝卜1根、酵母(干)2克、油、盐、酱油、味精、葱1根、姜1块、香油、五香粉。做法1、小白菜清理干净，焯水，沥干水分切碎；粉丝用开水烫一下。

2、胡萝卜切碎粒和小虾皮一起炒香。

3、所有原料放在盆里，加酱油、味精、五香粉、姜末、油、香油、葱花拌匀。

4、面粉加酵母和成面团放温暖处发酵到2倍大，切成剂子，擀成圆皮，包成包子。

5、锅里放少许油，放入包子中间留空隙，倒入清水刚好到包子的2/3处就好，盖上盖子小火慢煎，一直听到锅里滋滋作响，水收干即可。

1. 中筋面粉、泡打粉、酵母、肉末等备料
2. 把肉末、料酒、生抽、胡椒粉、盐、蛋清、香油、葱花搅拌均匀调馅料
3. 将1斤中筋面粉与8克泡打粉、5克酵母搅拌均匀
4. 分次倒入温水和面揉成光洁的面团，饧15分钟
5. 面团切剂子，然后按压剂子
6. 接着用擀面杖擀成中间厚两边薄
7. 将搅拌好的馅料包包子
8. 将包子倒过来，牛肉水煎包培训学校多少钱，有花的一面朝下
9. 锅中热油，将包子放入，大火煎一分钟至底部金黄
10. 倒入适量水，水的量大概以能铺满整个锅底为宜
11. 在包子上洒上黑芝麻，盖上盖子，调小火焖10分钟

牛肉水煎包培训学校多少钱价格如何计算？由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。商丘市京味餐饮服务有限公司（www.sqjwcy.com）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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前京味在食品饮料项目合作中享有良好的声誉。京味取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。京味全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。