

上海包子店加盟报价 上海包子店加盟 一路通餐饮培训速度快

产品名称	上海包子店加盟报价 上海包子店加盟 一路通餐饮培训速度快
公司名称	金华市一路通餐饮技术咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	金华市婺城区宾虹西路558号
联系电话	15336935518

产品详情

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：包子的做法

包子可是中华美食，蒸包可以做猪肉大葱馅、三鲜馅、芹菜肉、牛肉香菇、洋葱肉等等。今天主要介绍包子的发面、擀皮、包法和上屉蒸的方法过程。

用料：猪肉4两（三分肥七分瘦的比例）、面粉（半斤）、大葱（一颗）、生姜（一小块）、酵母（一小勺）、酱油、香油、植物油、鸡精、温水（适量）、料酒（少许）。

猪肉切块，用搅拌机打碎成肉馅。

葱姜切成末，倒入肉馅，再加入酱油、香油、植物油、盐、鸡精，搅拌均匀。

面粉中慢慢加入温水，然后加入酵母，揉成光滑的面团，碗上盖一层保鲜膜，在温暖潮湿的地方发酵成原来的2倍大，一般需要1个多小时。

发好的面团揉均匀，分成鸡蛋大小的面团，在面板洒上一层薄粉，擀成中间厚，外围薄的面皮，放上馅

，拇指支住面皮，食指开始均匀地打褶收皮儿，收好按一下。

后，把包好的包子放入盛有冷水的蒸锅，蒸15分钟即可。这里用的是电蒸锅，如果用明火加热的蒸锅，关火后焖5分钟再开盖，能保证包子不回缩。

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：全麦粉的营养价值具有以下特点

矿物质和维生素全麦粉与大米相比，钙、铁的含量高于大米，维生素的含量与大米相当，但全麦粉在制作食品前不需淘洗，可以避免淘洗中的损失。如果用全麦粉制作发酵食品，通过发酵所含植酸盐有55%~56%被水解，若发酵时间长则水解还可以达75%。植酸盐的减少，有利于钙、铁等矿物质的吸收和利用。据有关资料记载：全麦粉中铁的吸收率为5%，而玉米为3%，大米为1%。

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店。

金华一路通餐饮与您分享：面包粉，硬麦制作而成，面筋含量高，一般控制在32.5~34.0%之间。面筋质量好、韧性大、弹性好，吹泡体积大。国外已发展到白面包专用粉、汉堡包专用粉、油炸面包专用粉等。