

# 专业水煎包培训学校多少钱 京味餐饮信赖推荐

产品名称	专业水煎包培训学校多少钱 京味餐饮信赖推荐
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

1.因为是发面包子，馅料里面不能有太多水分，所以茴香焯水后要充分挤干水分。

2.水煎包的生坯可以直接煎而不必醒发。水煎包一定要用小火并且加盖来煎制，以炉火和锅内蒸汽的高温将包子制熟。

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，专业水煎包培训学校多少钱，捞出挤干水分，再切碎。

4.切好的茴香末与肉馅加盐、白糖、熟植物油拌匀，成包子馅。

5.面团搓长条，学习水煎包培训学校多少钱，分割成12个等大的剂子，按扁后擀成包子皮。

6.面皮中包入调好的馅料，制成包子生坯。干淀粉加水调匀成淀粉水。

锅入油烧至四成热，放入包子生坯，煎至包子底部微黄。加入淀粉水后盖锅盖小火煎8分钟，至锅内汤汁烧干。

8.撒入葱末和红椒末，再煎2分钟，至包子底部金黄酥脆时，撒入黑芝麻，关火，取出即可。

14 将面团放入碗中，封上保鲜膜，放置温暖处发酵2小时。 15

取出发酵好的面团，放在撒有少许面粉的案台上搓成长条状。16  
将长条状面团分成数个剂子，稍稍压平成圆饼生坯。17用擀面杖将圆饼生坯擀成薄面皮。18  
取适量馅料放入面皮中。19提起四周的面皮，折成褶子，顶端成小凹槽，制成包子。20  
取空盘，放入包底纸，放上包子。21电蒸锅注水烧开，放上包子。22盖上盖，蒸15分钟至熟。23揭开盖，取出蒸好的包子即可。全部做好后，静置十分钟，锅中刷上油，放入所有的包子胚，先大火煎五分钟，再加入三分之一的清水量，盖上盖子煮到清水快干的时候。小碗中加入一些淀粉，加入适量的牛奶，水煎包培训学校多少钱，搅拌之后，倒入锅中，开大火收汁，就可以出锅了，可以看到漂亮的冰花，香气扑鼻。温水融化酵母后静置数分钟，面粉倒入酵母水，然后一点点加入温水搅拌成絮状，正宗水煎包培训学校多少钱，在揉成光滑的面团，盖上盖子或者是保鲜膜醒发。（夏天一般一个小时，跟温度有关）专业水煎包培训学校多少钱-京味餐饮信赖推荐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](http://www.sqjwcy.com)）是河南商丘,食品饮料项目合作的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在京味领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创京味更加美好的未来。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。