

# 府上包培训咨询热线 府上包培训 府上包培训包学包会

产品名称	府上包培训咨询热线 府上包培训 府上包培训包学包会
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

金华一路通餐饮与您分享：猪肉香菇包子的做法

先说一下馅料。（这个份量很多，如果只是包包子可以减成十分一使用）鸡蛋打散，放入油锅中，炒成蛋碎末

香菇清洗干净后，切成碎粒，沥干香菇水

猪肉200克加入100克香菇水，搅拌均匀

将香菇末、猪肉、鸡蛋加入调味料搅拌均匀即可

面团原料揉成面团，发酵至两倍大

分成六份

将小剂子擀成圆饼形，外面薄一点

包入馅料

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：石磨面粉，就是用传统石磨（石磨转速20转/分）加工出来没有任何添加剂的面粉。低速研磨，低温加工，不会破坏小麦中的营养物质，因此石磨面粉很大程度地保留了小麦中的蛋白质、面筋质、胡萝卜素、碳水化合物、钙、磷、铁、维生素B1.B2等各种营养物质，特别是石磨面粉中的胡萝卜素和维生素E是其它面粉的18倍。它的低速研磨特点又保持了面粉的分子结构，无需任何添加剂，在煮面的时候，石磨面粉的面汤颜色呈淡黄色，而其它含有添加剂的面粉面汤颜色呈白色。因此，石磨面粉保留了小麦的原汁原味，用石磨面粉制作的各种面食口感柔韧、麦香浓郁、营养价值更高，是真正天然绿色的健康食品。

而传统石磨则是由上下两个经过千锤百炼、钎削斧刻的圆石做成，两扇都是具有一定厚度的大石块纯手工所雕凿成扁圆柱形，在两扇圆盘凿出一道道斜纹，叫磨齿。石磨磨齿制作是一项专业性很强的复杂技术，其合理、自然、科学的设计特征，必须要手工调制，它的角度、尺寸、间隙是一些现代化工具不可替代的。颜色略微发黄的原色面粉营养价值更高。原色面粉之所发黄是因为其中保留了大量的B族维生素，这对人的神经系统及皮肤组织都大有益处。

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：做包子时的具体经验

1、发酵面团，将干酵母粉放入小碗中，用30度的温水化开，放在一边静置5分钟，让它们活化一下；

2、将面粉，泡打粉，白糖放入面盆中，用筷子混合均匀。然后倒入酵母水，用筷子搅拌成块，再用手反复揉搓成团，后用一块湿布将面盆盖严，为了防止表面风干，把它放在温暖处静置。这个过程大概需要一个小时左右；（这一步中的反复揉搓面团是非常重要的，不是简单的将所有材料混合拌匀，而是要尽量多的揉面团，目的是使面粉中的蛋白质充份吸收水份后形成面筋，从而能阻止发酵过程中产生的二氧化碳流失，使发好的面团蓬松多孔，所以这一步非常重要，不可马虎）另外面团不要和的太硬了。