

## 兰考自动煎包炉价格厂家报价

产品名称	兰考自动煎包炉价格厂家报价
公司名称	虞城县万通机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县黄冢乡王寨村侯楼058号
联系电话	15649908703

## 产品详情

平底锅中加入适量食用油，放入包子，中火2-3分钟后倒入面粉水（建议面粉与水的比例为1：5），面粉水没过包子底部皮即可，然后盖上锅盖大火5-8分钟，中间时段向锅中淋上少许食用油。包子底皮变黄后进行翻面，翻面后倒入少许面粉水，大火2-5分钟即可。1.熬肉皮冻：洗净的500克猪皮焯水，放凉后去除杂毛，刮干净猪皮背面的油脂，放入锅内，倒2升水，加适量葱结，姜片和料酒煮开，转小火煮三小时；等汤汁变白，就可以关火，取出肉皮，汤汁放凉后倒入容器中，放入冰箱冷藏成肉皮冻；

做包子需要用发酵面团，好在店里常备着老面，这一步就简单许多，直接准备馅料就好。葱姜洗净切丝，然后放在一碗开水里浸泡七八分钟，让味道完全释放出来。取一块猪腿肉，先用力的捶打让其松散，再剁成细肉末，剁的时候要多次翻转，让其更均匀，等到筷子一挑就是一小团的时候，肉馅才能算剁好。依次向剁好的肉馅中加入蚝油、生抽、老抽、白糖、香油、盐，还有滤出葱姜的葱姜水，一边倒一边用筷子顺时针搅拌。

趁锅里正在焖的时候，将小半碗清水中加入一大勺玉米淀粉调匀。看锅里的包子熟透了，沿锅边倒入调好的水淀粉，开大火加热。

小提示：冰花要薄脆美观，水淀粉调兑的比例要注意，一般150克水加入1勺玉米淀粉即可

。太稀的话，冰花太薄，连不成片，一碰就碎；太稠的话，冰花太厚太硬，能连成片，但是没有蜂窝状孔洞，很难嚼碎，也不好吃。水淀粉一开始会鼓起大泡，自动煎包炉价格，然后慢慢变干，变小，这时改小火，让冰花变成金黄色。关火，把变得硬脆的冰花沿锅边滑入大盘中，锅水煎包就做好了。这时候可以借着余温，直接把第二锅小包子放入锅中，重复煎熟即可。

兰考自动煎包炉价格厂家报价由虞城县万通机械厂提供。虞城县万通机械厂（[www.tmjcy.cn](http://www.tmjcy.cn)）位于河南省商丘市虞城县黄家乡王寨村侯楼058号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前万通机械在机械加工中享有良好的声誉。万通机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。万通机械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.hntmjcy.cn](http://www.hntmjcy.cn)）还是从事水煎包锅，煎包锅，燃气煎包锅的厂家，欢迎来电咨询。