

蒸包炉子厂家 鑫兴奥厨具生产 汕头蒸包炉子

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 蒸包炉子厂家 鑫兴奥厨具生产 汕头蒸包炉子 |
| 公司名称 | 山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 博兴县店子镇工业园 |
| 联系电话 | 13685436490 |

产品详情

蒸包炉推荐善用促销手法，让你的包子店大排长龙

中医常说标本兼，病症的要缓解，病源也要。如果我们将一家包子店的位置和口味看做是“本”的话，那么促销、宣传这些软实力就是我们的“标”，要想做到标本，就要在练好基本功、扎好马步的基础上，做一些脸上的工作，这是好的年代，也是坏的年代，但归根结底，是一个看脸的年代，虽然我们努力了，但是颜值高些总是没错的。

蒸包炉子使用技巧与特色

蒸包炉子使用技巧与特色

蒸包炉子的特色：1.保全食物营养，蒸包炉子型号，蒸出美味与健康。

2.远离油烟、绿色环保、亨调方式

3.人性化设计，造型化优化美

4.可快速蒸汽，汕头蒸包炉子，省时，操作简单方面

蒸糯米糍的小技巧：

主料：糯米粉250克

配料：澄粉40克，橄榄油45克，白糖25克，豆沙馅、椰丝各适量

1.用开水将澄粉烫熟，并用筷子顺一个方向搅拌，使水分被澄粉吸收，蒸包炉子直销，待温度下降后用

手揉成团备用。

2.在糯米粉中加入溶解有白糖的温水，用筷子搅拌至水分被糯米粉吸收，加入橄榄油和澄粉团一起和成一个大面团。

3.将糯米团分成每个大约25克的小球，每个小球在掌心里压扁包上豆沙馅，再重新揉成小球状。

4.放入蒸锅，大火蒸10分钟后取出，趁热裹上椰丝，放凉即食。

告诉你做出美味叉烧包的要点：

1、叉烧包给人的印象就是开口微笑的面皮，想要让蒸好的叉烧包呈“开花”状，必须使用高品质的低筋面粉，并使用面种发面，在和面的时候还要加入一定的泡打粉、白砂糖和臭粉。臭粉是食用碳酸氢铵，在蒸制的过程中会挥发掉。

2、面种不能发酵过度，通常夏天是10个小时，冬天是12个小时左右，如果发酵过度，蒸包炉子厂家，则在蒸制的时候会发不起来。

3、在擀皮的时候不要过于用力，让面皮保留弹性和一定的厚度，这样包好的叉烧包蒸制过程中更容易开花。并且在包叉烧包生坯的时候，一定要让开口合拢，不要露出馅心，否则也会影响开花效果。

蒸包炉子厂家-鑫兴奥厨具生产-汕头蒸包炉子由山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂提供。行路致远，砥砺前行。山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂（www.xinxingao.net）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.zhengfanji.cn）还是从事蒸饭车，醇基燃料蒸饭车，醇油蒸饭车的厂家，欢迎来电咨询。