

东莞虎门学做包子馒头技术

产品名称	东莞虎门学做包子馒头技术
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞虎门学做包子馒头技术，学包子技术到东莞食为先小吃培训机构，食为先全国连锁培训机构，品牌大，师资强，技术有保障。食为先包子是采用中国传统的老面发酵和结合现代生物发酵两种配方.面质柔韧且有弹性,面色洁白而富有光泽。馅料原料配制口感纯香,入味鲜美、汤汁鲜香。包子消费人群广、市场潜力大、投资小,回本快、风险低、利润大、收益稳定，适合广大中小投资者，在国内再掀餐饮小吃创业浪潮！

包子制作方法

1.将猪后腿肉绞成馅，放入盆内，加上酱油、料酒、姜末、味精、盐、白糖。冬季用温水4升，夏季改用凉水3.5升，分5~6次加入馅内，搅成不稀不稠的馅，后放入小磨油搅匀。

2.将面倒入盆内，兑入2.5升水(冬季用热水，春秋季用温水，夏季用凉水)，把面和匀。和面时不要将水一次倒入，先下少许水，抄成面穗，再逐步把水下足和成面块揉匀。反复垫面三次，将面由软和硬。再用手沾水扎面，和成不软不硬的面块。

3.将和好的面从盆里抄在案板上，反复揉，根据面的软硬情况适当垫入干面，反复多盘几次，搓条，下成15克重的面剂，擀成边薄中间厚的薄片，包入20克重的馅，捏18~21个褶。

4.将包子生坯放入直径32~35厘米的小笼里，用旺火蒸制。蒸的时间不宜过长，长了包子易掉底、跑汤，要随吃随蒸，就笼上桌。食用时配香醋、蒜瓣。

东莞虎门学做包子馒头技术，学包子技术到中山食为先小吃培训机构，食为先全国连锁培训机构，品牌大，师资强，技术有保障。食为先包子是采用中国传统的老面发酵和结合现代生物发酵两种配方.面质柔韧且有弹性,面色洁白而富有光泽。包子，从古至今一直都是人们喜爱的早餐之选，一两个包子，一杯豆浆，既能填饱肚子，营养也很丰富。豆浆采用黄豆浸泡现磨而成，有人体所需的多种维生素和蛋白质。每天早上在街上看到热气腾腾的包子店，都会买上几个自己爱吃的包子和一杯豆浆。

