

导读：

很多人在外面吃早餐时，看到包子铺端出来的包子又白又香，相信很多人希望自己有一天也能做出又白又香又好吃的包子。所以每个月，都有不少的粉丝问我，如何能快速简单的做出包子店的味道。其实要想包子做的好，真的不是简简单单做成的，因为在做包子时，我们除了要掌握发面的技巧，还要学会调制馅料和正确蒸包子的方法，才能使包子做成功。而很多人做包子时，都是将面发好，随便包少许的馅料在其中，然后放入到锅中蒸，完全不注意细节，当然这种方法做出来的包子当然就不好吃。



【原材料准备】：

高筋面粉500克、酵母5克、35度温水250ml、食盐2克、白砂糖20克、小苏打2克、五花肉200克、白萝卜200克、料酒2ml、香葱10克、姜末3克、蚝油5ml、鸡精2克、胡椒粉2克、花椒油3ml、食盐适量。

【蒸包子的做法】：

第一步：首先将酵母、温水、白砂糖全部混合在一起，然后搅拌均匀，接着将它们静置5分钟即可备用。



第三步：将揉好的面团放入到家中最温暖的地方，耐心等待2-4小时，直到面团发成原来的2倍大即可。



第五步：将料酒、香葱、姜末、蚝油、鸡精、胡椒粉、食盐、15ml水全部放入到肉馅中搅拌均匀，然后再将萝卜丝、花椒油全部放入到肉馅中，搅拌均匀即可备用。



第七步：将小剂子擀成中间厚2边薄的面皮，然后再将搅拌好的馅料放入到面皮中，接着捏成包子即可。



**【胡师傅有话说】：**

- 1、发面时，需要多加食盐和小苏打这2味，因为食盐可以增加面团的韧性和筋度，从而使包子吃着更筋道，而小苏打可以使面粉在发酵时，产生更多的二氧化碳气泡，这样就能使面团更蓬松更白净，从而使包子更香更白净更软。
- 2、蒸包子时所需要面团需要稍微湿一点，因为包子比较少，在蒸制的过程中，流失的水分比较多，从而导致包子吃着非常干，而多加一点水，可以使蒸熟的包子吃着很软，一般1斤面粉，对应250-255ml的水都是可以的。
- 3、包子好不好吃，揉面也是特别的关键，一定要将面揉到面光、手光、盆光，而且可以将面条拉成一层透明的面皮，就代表面揉好了，如果面发不好，蒸的馒头肯定不香软。