

导读：

为了帮助大家做出各种又美味的特色美食，只要有粉丝在后台留言或者私信我，我总会很热心地帮助他们，比如最近有一位56岁的张女士，她说自己女儿特别喜欢吃包子，可每次做的包子一点都不筋道，而且面的香味还不是很足，并且看了很多人教的方法，包子还是没有做成功，所以就想问问您：包子到底如何做，才能暄软蓬松又筋道？其实要想包子做成功，我们一样要掌握正确的发面技巧和蒸包子的技巧，如果不能掌握这几项技巧，不管做多少次的包子，肯定还是不会成功。



**【原材料准备】：**

高筋面粉500克、酵母5克、白砂糖35克、35度温水250ml、五花肉250、姜末5克、鸡精2克、十三香粉3克、东古酱油8ml、胡椒粉2克、海天酱油5ml，食用油5ml、食盐、冷水适量。

**【肉包子的做法】：**

第一步：首先将酵母、白砂糖、温水全部混合在一起，然后搅拌均匀，接着静置10分钟即可备用。



第三步：将揉好的面团用保鲜膜包好，然后放入到家中温度最多的地方，耐心等待2-4小时，直到面团是未发酵时的2倍大即可。



第五步：将发酵好的面团再次揉成光滑的面团，然后再将面团分成15克的小剂子，



接着再将小剂子擀平，最后再将肉馅包入到其中即可备用。



**【胡师傅有话说】：**

- 1、蒸包子时，一定要等锅中水烧到温热时，此时再将包子放入到蒸锅中焖5分钟后在蒸，因为此时锅中的温度大概有40摄氏度，此温度正好可以使面2次发酵，而包子经历了2次发酵，此时再蒸制，可以使面产生更多二氧化碳，而二氧化碳从面团中出来后，可以使包子暄软蓬松又筋道。
- 2、包子蒸熟后，此时不要立即地揭开锅盖，需要将包子继续焖2-5分钟后起锅，因为焖5分钟可以防止包子立马地塌陷下去。
- 3、大家在揉面团时，一定要将面揉到面光、盆光、手光，如果达不到此程度，说明您的面还需要继续揉。