

提前烤几个面包,早餐快手汉堡,暄软美味,超实用的方子

这面包方子百搭,烤汉堡热狗,暄软细致,早餐搭配脆皮肠,棒极了。孩子一开学,早餐又要在上学路上的车里吃了,还是那样的要求,拿着方便,吃着顺口,不能有汤汁流出来。所以,最近的早餐,都是以饼、包子、各种面包为主。今天的这个热狗面包是在直播时做的,既能给围观的小伙伴分享,又能把家中的第二天早餐准备出来,真是一举两得。但是面包发酵需要长时间,整套下来,没有4、5个小时甬打算完成。还好,我同时分享了黑椒脆皮肠的做法,把空场的时间填补上了,还能多学东西。但是,直播时间一长,难免会人困马乏,尤其站着4个多小时,我这老胳膊老腿儿也有些累了。着急的后果就是导致成品不完美。最后的热狗上色均匀,膨胀得也很好,暄软度也有了,唯一美中不足的一点,咱先不提,看完文章后我来做个分析,以后咱们就可以避免了。

这面包方子百搭,超实用,提前烤几个汉堡热狗,暄软细致美味,早餐搭配脆皮肠,棒极了。热狗面包做好后可以直接咬着吃,也可以横着拦腰来一刀或者竖着切开,夹上自己喜欢的香肠、酱料、蔬菜,就是很好的早餐了。

-----【热狗面包】-----

【材料】高筋面粉 250克,低筋面粉 50克,酵母 3克,白糖 10克,盐 2克,鸡蛋 55克,奶粉 10克,冰水 150克,表面刷蛋液少许,表面撒白芝麻少量

【数量】5个,约107克/个

【烘烤】上下火 190/190,18分钟左右

【制作过程】

1. 材料准备好;加了少量低筋面粉可以增加小面包的柔软度,不加也没关系;
2. 除黄油外的所有材料入揉面桶内;
3. 先低速再转中速搅打成团,能撑出粗膜时加入黄油;
4. 先低速将黄油完全融入面团中,再转中速搅打,面团柔软滋润不粘盆,能撑出透明且有弹性的薄膜;戳个洞,边缘有锯齿状,这个状态做甜面包是没有问题的;
5. 面团收圆放在盆里,蒙保鲜膜在温暖湿润处基础发酵;现在已进入夏天,在室温下发酵就可以了;
6. 面团发至2倍大时,手指蘸面粉在面团顶部戳个洞,不塌陷不回缩,发酵成功;
7. 将面团轻轻拍打排气,称重分成5等份;分别揉圆后蒙保鲜膜静置10-20分钟,根据室温来调整时间;手指轻轻按压面团,指坑不回弹即为发酵成功;取一个面团拍扁,光滑面朝上,擀成椭圆形,然后面片翻面,重新再擀一下;
8. 由上向下卷成卷,搓成橄榄形,放在热狗模具中;因为模具有限,剩下的一个直接揉圆放在汉堡模具中;可直接放在烤箱中自然发酵20-30分钟;
9. 面团是原来的将近2倍大时,表面刷一层蛋液,撒少许白芝麻;烤箱预热190度;
10. 将热狗生坯送入预热好的烤箱中层,上下火190度,18分钟左右,根据所用的



烤箱实际情况来调整;

11. 出炉后轻震两下,脱模,晾架上晾到温热时可食用或者入袋保存;

12. 横切两半,夹上自己的喜欢的食材如香肠、菜叶、番茄片等,就是一份不错的早餐热狗。

这个热狗面包坏从这面看还是很漂亮的,但是把它转个身。哇,吓一跳!所有的都开裂了,而且非常均匀。

下面就来分析一下开裂的原因,出错就在第7步和第8步之间。

面团称重分割揉圆后,面团的状态已经改变了,需要重新松弛才能操作;但因为是在直播间准备做热狗面包坏和黑椒脆皮肠,原定的3小时如果按原计划进行就要超过4小时了,所以在面团没有松弛到位的情况,着急擀皮并卷卷,导致面团在烤箱中高温加热后从一侧裂开。

武汉的热干面,在家做只需3分钟,爽滑劲道,鲜香味美,太好吃了



很久没去武汉了,就馋这碗热干面,没忍住,在家偷偷煮了一碗解馋,只需3分钟,爽滑劲道,鲜香味美,太好吃了!很多人说,在家煮的快捷型的热干面,吃不出武汉吃早餐的那种情怀,不地道。当然,有的美食只

能在当地吃,才有地方的文化,带着情感,让美食更美味。

每次去武汉,我必吃的早餐就是热干面,因为我是广东人,这个热干面和广东的碱水面有相似的,面条里加了食用碱,面条

呈现淡黄色细长,爽滑、劲道。广东的碱水面多数是汤面,久煮不断裂。武汉的热干面不同于汤面,也不是凉拌面。面条煮熟之后,冷却和过油,再放调料,油润而不腻,劲道爽滑,鲜香味美,真的太好吃了。

现在交通发达,物流快,食材存储方式也多样化,不去武汉也可以在家吃热干面,自己做鸭脖子。最近因为太想吃热干面,于是武汉的朋友给我寄来方便式的热干面,和方便面差不多。只需要用沸水浸泡3分钟,然后捞出,放凉,过油,再加调料均匀均匀,比方便面好吃多了。如果你也喜欢吃热干面,快来试试这种简单做法吧

【简易版热干面】首先说明一下,这热干面是方便面试的热干面,武汉的朋友送给我,和武汉当地现在的有所不同。细线的碱水热干面条、配菜包、油料包、香葱盐味包,自己还加了新鲜的香葱。

步骤1:拆开热干面,松散,这个面条是碱水面,有淡淡的黄颜色,细长,与方便面不同的是,这个面条不是油炸面饼哦。

步骤2:煮锅倒入适量的水,煮沸之后,

放入面条,松散面条,然后熄火,锅里泡3分钟。

步骤3:捞出面条,沥干水,放凉,不要急着放调料。热干面不同于凉拌面,不需要过冷水,只需要捞出沥干水放凉。

步骤4:接着放入油料包、香葱盐味包、配菜包,搅拌均匀即可吃。热干面的配菜包里面有榨菜、酸豆角、脆爽的萝卜丁。如果在家做,有新鲜的香葱,可以加点香葱,会更加香,好吃哦。

【sourcehe 温馨小贴士】1.便捷式的热干面有很多种,粗粉条、细长粉条。我个人喜欢吃细长这种,劲道爽口,拌好酱料,容易入味。2.如果在家煮,可以说煮沸之后,放入热干面30秒就要捞出,浸泡方式却要3分钟。如果在办公室会在外外面,可以用浸泡方式哦。3.喜欢吃辣椒的,可以加辣椒酱、香菇酱、各种拌酱哦。武汉不仅有鸭脖子,还有热干面,每次去武汉,早餐必吃热干面,才能代表我去过武汉。每次走的时候,都会打包带上几盒热干面,还有鸭脖子。期待你留言,分享记忆中武汉的美食。

6-119 绝对新鲜美味专业寿司料理

各类寿司拼盘
海鲜乌冬面
日式鸡套餐
鳗鱼饭套餐
牛肉刀削麵
生鱼片
招牌龍卷
珍珠奶茶
咖啡,冷(热)飲

地址:15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

稻寿司 Inari Sushi

电话:301-315-8818

每晚6:30後 特價
营业时间:9:30am -8:30 pm

请扫码入稻寿司群

Gift Certificate

凡购买礼品卷\$100以上有10%优惠
10% off on purchases above \$100

Great American Buffet

经典丰富美国大型连锁自助餐厅

百种正宗美式佳肴 烧烤 牛排 海鲜 生日聚会 大型团体 周末丰富多彩的早餐

丰富健康沙拉吧 精美甜点

周一至周四 11 AM - 9 PM
周五 11 AM - 10 PM
周六 9 AM - 10 PM 节假日照常营业
周日 9 AM - 9 PM (圣诞节除外)

65岁老人额外10% off

6-101 Large Variety of American Cuisine, Elegant and Upscale
美味经典 丰富特色 品味繁多 贵宾赞许 环境优雅 绝佳选择

5902 RICHMOND HWY
ALEXANDRIA, VA 22303
703-329-1555

新店隆重开业

1730 Carl D Silver Pkwy
Fredericksburg, VA 22401

8365 SUDLEY ROAD
MANASSAS, VA 20109
703-369-6791