

做好的包子馒头怎么存放不会坏

包子馒头做多了怎么保存

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/167710801110722.html>

范文网，为你加油喝彩！

我们都青春修炼手册知道，包子和馒头都是很常见的两种面食，它们吃起来香软可口，味道很不错，深受人们喜欢，很多人都会在家做包子吃，尤其是北方人。那么做好的包子馒头吃不完怎么保存呢？下面让我们具体来看看吧！

做好的包子馒头怎么存放不会坏

包子和馒头，最好不要生着冷冻，可以把它们蒸熟后，在进行冷却处理，然后放在密封袋里面，再用冰箱冷冻保存，在下次食用的时候，无需提前解冻，直接放在蒸锅中加热就可以了。

1、生包子馒头不宜冷冻，最好先蒸熟在放冰箱保存。

具体原因如下：

在低温冷冻时，酵母菌会大量死亡，也不会不再产生发酵产气体，生包子和馒头在解冻后蒸制时，会失去膨胀的动力，从而导致包子和馒头不在膨胀，就会出现死面的现象。

在生包子和馒头冷冻期间，它的面筋就会变硬，面筋中包裹的气体溢出，解冻之后面筋回软，面皮失去内部的气孔，包子和馒头不会膨胀，以至于体积缩小，面皮变硬。

生包子与馒头在解冻时，它们会吸收空气中的水分，使包子与馒头严重变形，面皮变的粘软，即使经过高温蒸制，也不会出现蓬松萱软的效果。

2、熟包子与馒头可以冷冻，只要密封好就可以了。

在我们北方地区，只要到了冬季，家家都会储存一些冷冻面食品，其中就有：包子，馒头，水饺，豆包等。而我想学习编程们都是将这些面食品提前做熟，然后摆在盖帘上，放在室外冷冻，等到它们彻底冻好以后，再用保鲜袋将它们装起密封，放在室外，或者冷柜里进行保存。如果气温条件满足的话，可以冻几个月都没问题，也不会变质出现过异味。用冷冻的方式储存包子和馒头，非常的方便，而且保公民的政治权利质期还很长，相信很多东北人都是这样做的。

其实我们在超市中，也可以买到冷冻的生馒头与生包子，但这些冷冻的生包子与馒头，大多是死面的，里面有泡打粉等化学添加剂，虽然在蒸熟以后不会变硬，但与普通酵母发酵的馒头与包子，还是有很大区别的，并且流水线生产的速冻面食品，肯定有它的技术做支持。不是我们普通人家可以做到的。

包子馒头做多了怎么保存

如果日常包子和馒头做多了，一次性吃不完的话，一定蒸熟后再存放。

1、如果是三天之内能解决完，可以把蒸熟后的包子和馒头放凉后装在保鲜袋里，放在冰箱冷藏。

2、如果是三天或者一周内食用不完，可以把蒸熟后的包子和馒头放凉后装在保鲜袋里，放在冰箱冷冻。最好是按一次食用的量分袋装，这样方便食用。如果吃的时候，直接拿出来放在蒸笼中隔水加热，加热之后的包子和馒头和新蒸的一样。

总结：

包子馒头做多了不能生着冷冻，可以蒸熟后根据需要存放的时长来选择冷藏或者冷冻。无论是采用哪种存放方式，一定要等食物凉透后再装袋存放。冷冻后的包子和馒头要用蒸笼隔水加热，不建议用微波炉加热，微波炉加热容易使食物变硬。

包子馒头可以放多久

馒头在冰箱冷冻室能冻一两个月也没关系的。装在食品袋里，扎好袋子口，每次吃的时候取出来当时吃的，提前几小时取出来化冻更好。剩下的还装好冷冻起来就好了，只要不是来回的解冻之后再冷冻的话，放一两个月甚至好几个月也没太大关系，但时间久了，一定没有新鲜的好吃了。

要放在冷冻的里面,这样不管冻多长时间(我见过最长冻了五个月的)再拿出来热下吃都跟刚蒸出来的一样好吃,要放在冷藏室一般一周就有酸味了

放在冷藏室，就保鲜不了多长时间了，最多三五天吧，时间长了包子就馊了，坏了。

面包、馒头、包子等这些淀粉类食物，做的多需要保存，建议把它们放入冷冻室，可以延长保质期也能避免干燥发裂。放入冷冻室标语口号前，分装放进保鲜袋里封好口，这样能更好的得到保存。

包子馒头的制作技巧

第一步：加白糖

在融化发酵粉时加白糖(1-2勺)，是2的次方因为白糖是发酵粉最喜欢的“食物”，可以让面团更好的发酵。

第二步：温水发酵

融化发酵粉的水最好是温水（不要超过40度），水太烫会“杀死”发酵粉的活性，导致面团发不起来。

第三步：面团不要过干

如果在和面的时候面团粘手，倒入玉米油就不会粘手了。面团太干，蒸出来的包子会比较硬。

第四步：包子醒半小时后再蒸

包好的包子要继续醒20~30分钟，因为擀皮的时候释放放了一部分面团的空气，继续醒面可以让包子发的更均匀饱满。

第五步：蒸煮时间

蒸大约15分钟，要看包子的大小，大的一般需要蒸20分钟，小的蒸15分钟即可。

第六步：蒸熟后不要立马揭盖

包子蒸好后不要马上就打开盖子，因为包子瞬间从热到冷会收缩。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发