

# 中山火炬区教做包子馒头发面几种方法

产品名称	中山火炬区教做包子馒头发面几种方法
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:包源味 项目:早餐类包子馒头 时间:包教包会为止
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

说起面食，总少不了包子的身影，它也算的上是古老的面食了，相传起源于三国时期，后期经过不断的改进，逐渐演变成了各种不同的形态，各地都不相同，独具风味，包子分为很多种馅，有豆沙馅，莲蓉馅，猪肉馅，还有素菜馅等，各种各样的馅，吃起来味道大不相同。

要想包子好吃，馅料可是关键，俗话说：“包子好吃不在褶上，饺子好吃不在皮上。”说的正是馅儿的重要性，想要做出来的馅香味美，肉鲜嫩滑，还不失营养，讲究还是很多的，而这其中的关键就是调得一手好馅料了，只要馅料拌的好，做出来的包子肯定不会差了。

除此之外，包子的发面也至关重要，包子店的发面方式与家庭不同，1天的数量之多，您须使用效高的方法来应对。所以不像在家做那样需要二发，直接放入蒸，大大节省了时间。关键是成品仍然蓬松漂亮。说到底，发面是有窍门的，外面的包子大致可分为3种发面方式。

### 1、传统发面

如今，维持传统做法的包子店越来越少，而效率不高。传统发面无非是用老面作为酵头，指的是醉后一次制作包子时留下的小面团。也有人称其为“面引子”或“面头”，这是健康的做法，但味道略差，发面时间长点。由于老面在储存过程中会产生乳酸菌，如果发面的时间过长，通常会有独特的酸味，因此这不是包子店的选择。

### 2、泡打粉发面

通常泡打粉和酵母一起使用，发面更加速度。泡打粉具有双重作用，在发面时已经起效了，蒸时再次激发出更多的气体，使包子快速膨胀松软。这种做法不需要二次发面即可蒸，因此在包子店中更为常见。

### 3、馒头改良剂发面

在现代，发面更快，蒸好的包子体积更大，外皮白净，松软度很好，而且用量很小，例如1斤面粉，只要2克改良剂和6克酵母，用温水搅拌一下活性，然后进行和面，只需醒面半个小时即可。

中山火炬区教做包子馒头发面几种方法，广东中山东升、横栏、三角、民众、港口、大涌、沙溪、阜沙、火炬开发区，三乡，板芙、神湾、坦洲、南朗、五桂山学做包子馒头制作方法，找食为先小吃创业，手把手实操教学，做法新颖味道独特，每天都有很多学员到这里学习，口碑比较好。