

# 南通的想学习糯米饼技术

产品名称	南通的想学习糯米饼技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

来这里学正宗的小吃技术教的好

糯米饼好不好吃,关键就看糯米饼口味好不好。糯米饼味好坏受调料的配制比例,糯米饼的制作等影响。糯米饼香气四溢。颜色好看很有卖点.要说创业还是选择餐饮行业比较好，餐饮行业投资小，俗话说民以食为天，人不吃饭不能生活，条件好了，首先也是想到吃点什么好吃的改善下生活！所以做小吃餐饮实属是创业项目的选择！膳学派小吃培训学校教做各地特色风味小吃技术，把每一个学生教好，让学生成功创业，是膳学派小吃培训学校每一位老师很大的心愿，脚踏实地，大胆创新，是我校老师教学工作的宗旨，学校的学生来自五湖四海，每一个创业者学习者的背后都有一个心酸的故事，学校都会让每一个想在餐饮界立足的学员能满意而归！

天气越来越冷，全身的器官都进入了冬眠模式，胃，到似乎变得格外兴奋起来，天天就想着吃好吃的，下班路上有家甜品店，最爱吃他们家糯米粉馅的老婆饼了，软软糯糯的馅料，配着酥酥的皮，咬上一口，齿颊留香。不过外卖的食品，总是多多少少都有点担心各种添加的问题，勤快的胃终于打败了懒惰的手，趁着周末，自己动手做起来！

- 1、糯米面加水拌匀
- 2、热锅将油烧至7成热，将面团捏成饼状下锅；
- 3、煎1分钟左右翻面，如此反复，直至两面都略带金黄色；
- 4、起锅装盘，撒上少许白糖在上面。

1.拿一个月饼切成8块，分别搓圆作为馅料。

2.把糯米粉和面粉放入一个大汤盆中，边倒沸水，边搅拌，然后揉成光滑的面团，盖上湿布。

3.取等量的小面团，包入月饼馅，搓圆，然后放在刷有油的模具中压扁，成型后倒出放入刷有油的蒸架中。

4.上气后中火约蒸15分钟即可。

5.每次中秋节看到一大堆的月饼就犯愁，太甜吃不了。现在把月饼放入冷冻室，有空时就拿出来做个饼，省去了做馅料的时间。

1、包裹的时候每次都要注意，收口朝下放置，这样烤出来的成品不露馅，表面光滑漂亮。

2、馅料尽可能多放点，擀面皮的时候注意中间厚四周薄，如果馅料太多，包裹起来有困难的话，将收口朝下，稍微有点缝隙也是没关系的。

做烘焙，我喜欢用长帝烤箱，受热均匀，没温差，做起产品来完全零失败呢。

，糯米饼好吃有诀窍，学会这个做法，营养又解馋。今天咱们用糯米粉做好吃的。大碗中准备200颗糯米粉，加入15克白糖，用刚烧好的开水和面，边倒边搅拌，搅拌成颗粒状。

下手活成中等软硬的光滑面团，准备些豆沙馅儿接触干面粉搓成长条切成小剂子，备用馅料可以根据。以自己的喜好随意替换，就取适量的面团而用掌心团圆，捏成中间厚边缘薄的圆饼，包入准备好的豆沙馅儿。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

用虎口处收口边、转动、收口处捏紧，再次团圆压扁，像这样就可以。电饼铛提前预热，刷上食用油，放入做好的糯米饼生坯，烙至底部，微黄后，翻一下面。这样做出的糯米饼特别的香甜黏糯，做法也是超级简单，配上甜甜糯糯的豆沙馅，越嚼越香，感兴趣你也试试。

糯米饼，这是儿时过年才有的美味儿。在我的童年印象里，只有腊月快过年的时候才会有香甜的糯米饼吃。不过在那个年代，我们各家各户都是自己买糯米，回家后磨成糯米粉，这样不但食材较为新鲜而且吃得也很放心。

膳学派培训学习优势

1、专业师傅手把手教学，不限时间，随到随学

2、一次性缴费材料，包食宿，包技术培训费，包资料费，包免费技术升级费，包教包会，学会为止

3、学习时间可以自由安排，想学小吃技术，欢迎来电咨询，到校实地考察。

青岛膳学派街边小吃培训学校，做街边小吃生意，低门槛创业，但是想要生意好，必须口味做好，学正宗铁板小吃技术来青岛膳学派学专业技术和口味，专业师傅手把手教学，口味先尝后学，觉得口味好了，在报名学习，青岛膳学派铁板小吃一次性收费后期没有任何的附加费用，来青岛膳学派实地考察，了解，让自己学技术创业更放心。