

承德的学习糯米饼技术 教的仔细

产品名称	承德的学习糯米饼技术 教的仔细
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

这里教专业的糯米饼技术

糯米饼是用糯米粉做成的，除了单独用糯米粉的糯米饼的做法之外，还可以加入南瓜、红豆、红薯等，做出口味不一的糯米饼。本文就给大家介绍糯米饼的做法大全，包括常见的南瓜糯米饼、豆沙糯米饼等。

膳学派教大家糯米饼的家常做法

食材准备

面粉250克，糯米粉、花生米各100克，牛奶100毫升，桂皮粉、盐、酵母、温水、食用油、红糖各适量。

方法步骤

- 1.将面粉、糯米粉、盐拌匀过筛，酵母加温水和匀，沉淀5分钟，将花生米放入保鲜袋中擀碎，入锅炒香，拌入桂皮粉、红糖，取出待用。
- 2.将酵母水倒入面粉中，再加入牛奶，和匀成面团，盖上保鲜膜，发酵2小时，待其发至原来的2倍。
- 3.揉好面团。分为若干剂子，逐个擀平后包入花生馅，再压成饼状。
- 4.锅中倒入食用油烧热，加入糯米饼以慢火煎至两面金黄即可。
- 5.糯米面团较软，包的时候应该用虎口慢慢把面皮往上推，这样比较容易封口。

面点是中国烹饪的主要组成部分，素以历史悠久、制作精致、品类丰富、风味多样著称于世。春秋战国时，谷物品已有麦、稻、菽、黍、稷、粟、大麻子等，并已有五谷、九谷、百谷之称。其中麦有大麦、

小麦之分，黍、稷、稻也有许多品。谷物加工技术已从杵臼、石磨盆、棒、碓等发展到石磨。随着油料、调味的生产和青铜炊具的使用，当时出现了油炸、蒸制的面点。类似炒盘的青铜炊具则可用以烤烙面点。

专业培训：馒头、花卷、麻团、糯米糕、糖三角、豆沙包、大饼、馅饼、千层饼、手抓饼、葱油饼、卷饼、土豆饼等

膳学派培训优势

学习-包会-学几天：一般5到7天就能完全掌握技术,没有限制

方式-实践-短课程：师傅学员教学1对1，实践操作学习，包学会

后期-材料-哪里买：后期材料从当地购买即可，不用进料，不会卡料。

专人推销：一般餐饮业可设专门的推销人员进行餐饮产品的营销工作，但要求他们必须精通餐饮业务，了解市场行情，熟悉饭店各餐饮设施设备的运转情况，宾客可以从他们那里得到肯定的预订和许诺。

小贴士

1.桂皮性热味辛，主要含桂皮醛、醋酸桂皮酯、丁香酚、桂皮酸、桂二萜醇、乙酰桂二萜醇等成分，所含桂皮油有杀菌通经、健脾祛风、化痰镇咳、利尿抗辐射的作用。

2.阴虚火旺、里有实热、血热妄行者及孕妇禁服本糯米饼。

豆沙糯米饼的做法

糯米面500克，红小豆400克，白糖60克，桂花酱15克，植物油50克。

1.将糯米面放在容器内，用温水和成面团，放在温度高的地方静置发酵。

2.红小豆淘洗干净，放入冷水锅内烧开，煮至软烂汁干，出锅，捣成细泥状，加入白糖、桂花酱搅拌均匀，成豆沙馅。

担心口味?您可以先进行品尝，味道满意后进行学习，不满意走人!

担心费用?一次性收费，不额外收费，绝不乱收费U，报价人性化，收费非常透明!

担心时间?学习时间自己来进行安排，随到随学，没有学习时间限制!

小吃它的较大的特点是，就是做一些一般人它做不好的东西，而且利润相当可观的食品。做小吃的的话较好是去学习小吃技术，例如膳学派，厨师教的都是自己家的配方外人没有的技术，较好不要去合作，因为要很多巨额费用，而且还掌握不了核心技术，还不如学小吃技术只需千元!