

沧州的学习南瓜发糕技术 教学严谨环境好

产品名称	沧州的学习南瓜发糕技术 教学严谨环境好
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

来青岛膳学派学习正宗的小吃技术 包教包会随到随学

发糕是汉族传统的大米发酵面点，色泽洁白，绵软甜润，粉肉可口，是夏秋季节应时小吃。传明代民间有发糕，因风味独特，制作精美，又音谐“福高”，象征吉利，遂成节日佳品。逢年过节家家户户蒸制发糕，用作点心，或馈赠亲友，成特有风情。花色品种多样，旧时多红糖糕、青糕，现时蒸制白糖糕、桂花糕、核桃糕、红枣糕、大栗糕。西乡詹家、团石一带喜做敷有冬笋肉丝咸味焙糕。发糕加工精细，选用上白糯米搭配粳粬米，浸数十天后，用水漂清米泔味，磨成细粉或米浆沥干。按比例加猪油、白糖、酒酵调成糊状，置垫荷叶蒸笼。先温热催酵，待发至满笼，旺火蒸熟。趁热印花纹图案，或撒敷红绿丝、桂花等，涂麻油或菜油。色泽晶亮如玉，孔细似针，荷香扑鼻，食之糯而不粘，甜而不腻。旧时多为家庭制作，自食或馈赠。1959年后龙游食品厂等厂家加工应市。80年代起，配料更精细，色香味美，名声大振。逢春节，外地人慕名纷往求购，食品饮食部门加工销金、衡、杭、沪等地，供不应求。

发糕培训介绍

发糕是以糯米为主要材料制成的传统美食，是一种大众化的饼类食物，广泛分布于北方与南方广大地区。其味清香，营养丰富，尤其适合老年人、儿童食用。

发糕种类

膳学派小吃培训学校的发糕培训种类有：南瓜发糕、玉米发糕、蜜枣甜发糕、红糖发糕、红枣鸡蛋发糕、黑糖发糕等

发糕培训内容

- 1、红糖溶解，放凉至温，放入酵母搅拌，红枣洗净切碎；
- 2、将红糖酵母水和面粉和成较稀的面团，发至两倍大；

3、稀面团倒入涂油的模具里，表面撒些红枣粒，蒸20分钟即可。

发糕的起源故事

据说有一天，一位农家小媳妇在拌粉蒸糕时，不小心碰翻了搁在灶头上的一碗酒糟，眼看酒糟流进米粉中，小媳妇急得直想哭，可是她不敢声张，怕遭到公婆的责骂，只得把沾了酒糟的米粉依旧拌好放在蒸笼里蒸。谁知由于酒糟的发酵作用，这一笼糕蒸得特别松软可口，还有一股微微的酒香。

发糕营养价值

发糕含有蛋白质、脂肪、碳水化合物等成分，有提高免疫力、补血益气等功效，一般人群均可食用。

普通米糕发糕店的利润已经十分惊人，米糕发糕的毛利润在70%左右，米糕发糕店一天的平均营业额在2000元左右，月利润2-3万，年利润25万左右！加上了彩色面点的高档米糕发糕店利润更加丰厚。开米糕发糕店是十分稳定赚钱的行业,肯定能做长久,但如果想开米糕发糕店,必须要先学会做米糕发糕的手艺，。

糕发糕是膳学派早开始技术转让的项目，膳学派在考察和学习了各地米糕发糕产品之后带领团队苦心钻研才有了今天的成果。学习米糕发糕班就是学习本公司的培训内容的精华部分，特别是发面和调馅的技术更是米糕发糕班的根本，掌握了核心技术就解决了开米糕发糕店的基础的问题，再加上本公司对您开店的选址和经营策略的指导，膳学派厨艺衷心祝愿您走上创业的成功之路。

发糕的做法

- 1.准备好所有食材，面粉加白糖和酵母以及温开水混合静置5分钟再慢慢倒入面粉中用筷子搅拌均匀。
- 2.刚才的面粉揉成面团上蒸锅加清水进行二次发酵15分钟。发酵好的发糕放大枣或者葡萄干在上蒸笼大火蒸30分钟
- 3.蒸好以后关火焖5分钟，再取出来凉一会儿就切块享用吧

膳学派发糕培训内容

- 1.先要了解发糕的历史小知识以及它的食疗价值
- 2.学员需要学会揉面发酵，挑选上好的面粉
- 3.学员需要学会如何发酵面团以及蒸面团的小技巧
- 4.学员需要掌握蒸发糕的时间长短以及火候的大小
- 5.学员需要学会独立开店创业并且赚到小钱钱

学发糕哪里好一些，我们的优势

发糕制做较为讲究，首先要选择精白的糯米除去沙石等杂质，并用清水反复冲洗干净，再放在清水中浸泡3 - 6小时，待米粒泡胀后，滤水把湿米磨成米浆。接下来，要将米浆过滤除去颗粒物，加上白糖（或赤糖）、发酵粉，搅匀后倒入特制的蒸笼内。待蒸锅里的水烧开后将蒸笼放入，盖上锅盖，保持火候蒸40分钟左右，就可取出放凉，切成小块便可食用。

发糕花色品种多样，有白糖糕、桂花糕、核桃糕、红枣糕、大栗糕等。发糕配料上乘，加工精细，选用上白糯米搭配粳粳米，浸数十天后，用水漂清，磨成细粉，按比例加猪油、白糖、酒酵调制，经发酵后蒸熟。色泽晶莹如玉，孔细如针，色香味美，食之糯而不粘，甜而不腻。

发糕取其“发”字，普遍用于人生各种礼仪的专用食品，如寿诞、进宅、婚嫁等，只要在发糕上面贴上红纸剪成的“喜”就可作为贺礼的吉祥物品。因其制作的成品往往混有花红粉且规模巨大，故又被称作大红发糕。大红发糕取其“发”字，普遍用于人生各种礼仪的喜事当中，可视作是喜事专用食品。在惠州，寿诞、出生、婚嫁诸俗中对之颇有讲究。一般是将大发糕切成小块、或作为贺客诸亲的回礼，或分发邻里乡亲，今城中居民在近郊农民仍甚讲究。制作发糕一般使用纯粘米，加糖、发粉或糕种，用大盛器蒸成巨大规模，蒸好的糕点如发得很大，尤令主人欣慰。

龙游发糕是我们地区的本土特色发糕，也是膳学派主打的招牌特色培训项目。得益于本土特色优势，膳学派拥有全国独家正宗的龙游发糕核心秘制技术，所有制作方法以及配料秘方只有来校培训学员才能学习传授，绝不公开外传，违则必将追究法律责任。我们会有专业的导师培训团队辅助学员完成龙游发糕的所有制作流程，帮助学员学到正宗好技术，顺利毕业创业开店!

米糕发糕培训内容

培训内容多种口味的米糕发糕，珍珠发糕、红糖发糕、白糖发糕、桂花发糕、玉米发糕、酒酿发糕、薄发糕、水果发糕、南瓜发糕、葡萄干发糕等

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。