

打卤面技术学习才正宗 包教包会学会为止

产品名称	打卤面技术学习才正宗 包教包会学会为止
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	100.00/项
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

打卤面技术培训学校 配方技术全教会

每年在温度上升较快的季节，有些用户会发现在面食制作过程中有面团发粘、熟食效果较差的现象，这种情况经过我们长期的研究是由于温度对于和面和面团醒发过程有较大影响造成的。

在和面过程中，如果面团温度过高相应的就会出现面团发粘的现象。对于制作馒头时需要醒发的面团，面团温度应控制在30度左右较为适宜，因此在和面加水时可适当调节水温，在冬季可用温水和面，春秋季节可直接用自来水和面，夏季则应用温度较低的水(如有条件可在水中加入冰块调节温度)保证和面结束时温度在30度左右。对于制作面条等不需要醒发的面团，和面时无论何季节皆应用温度较低的水，水温越低对面条的制作越有利。用冷水或冰水和面，能使面团更筋道，色泽更白。

1.怎么和面效果好

1、饺子面：500克面粉加50~60%的温水，放2%的精盐，充分揉和，醒面30分钟开始操作。面中放盐不仅会增加面筋，出锅的饺子也不粘皮。

2、擀面条面：500克面粉加35~40%的温水，放2%的精盐及少量食用碱，醒面30分钟后操作。这样不仅会增加筋力，而且口感光滑，不易断条。

3、蒸馒头面：500克面粉加50%左右的温水，放酵母1%，可加少量白糖，充分揉和后置暖处充分醒发，这样蒸出来的馒头柔软芳香。

4、烙饼面：500克面粉加50~60%的温水，醒面20分钟后揉做，效果极佳。

2.面粉的分类

一是搅拌，混合。搅拌的几个特殊名词与动作包括：

起泡：将固体脂肪与原料搅拌后产生泡沫，当混合物开始变软或体积减少时即应停止搅拌。对油脂于搅拌时能办入空气的称为油脂的起泡值,起泡值的大小会影响蛋糕的体积与品质。

面食

面食

2.搅打：混合各种配料，可藉助搅拌器起泡，目的在使空气打入面团并扩展面筋。

3.摺叠：将底层翻到上层的混合动作，可用橡皮刀操作，使配均匀混合，致使面筋扩展。

1、面粉按性能和具体用途可分为专用面粉如面包粉、饺子粉、饼干粉等;通用面粉如增钙面粉、富铁面粉等。

2、按精度可分为精制级、特制一等、特制二等和标准等不同等级。

3、按筋力的强弱可分为强筋粉、中筋力和弱筋粉。

“山西人爱食面与山西的历史、地理、政治、文化以及种植习惯分不开的。从历史上来讲，山西尧、舜、禹都曾经在这里建过都，立过业。再一个，从平遥这个历史文化名城来看，山西的商业活动也非常多，这样也给山西面食的形与成奠定了基础。再加上山西山多水少，南北温差大，所以也就形成了杂粮多的种植习惯，这也对山西面食的形与成奠定了一个物质基础。”

山西面食品种多、花样多也是人们爱食面的一个原因。即使是一般家庭主妇都能用小麦粉、高粱面、豆面、荞面、莜面、玉米面、黄米面、土豆淀粉、红薯淀粉等等做成几百种面食，象刀削面、拉面、揪疙瘩、推窝窝、灌肠等等。如果是到了厨师手里，更是花样翻新，有据可查的面食，在山西就有280种之多。可以这样讲，如果你想品尝一下山西的面食，一天三换样，三个月都不会重样。