

# 2021年去青岛学习蒸饺技术 全套技术教学

产品名称	2021年去青岛学习蒸饺技术 全套技术教学
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

蒸饺是我国每年过节必不可少的传统食物之一。饺子一般仅仅用猪牛羊肉和蔬菜作馅的传统小吃，但现在不光连鸡、鸭、鱼肉、蛋、海味、山珍、鲜蔬、干菜、果品等都可以作馅。但凡是好吃又赋有营养的资料统统都可以作馅。还有福建沙县的蒸饺，也是现在比较盛行的小吃类型，蒸饺首要中心的技术在馅料的调制上，以及蒸饺的包法，好的外形，让人一眼看上去就喜爱。

### 1、面条

在面粉中加入约1/3的冷水，搅拌均匀，醒面20分钟后压成面片，然后分几次在家用压面机上压成约1毫米厚的面片，切条即可。若用手擀面，面团可和的稍软一些。煮面时，可在水面加一汤匙油，面条就不会粘，还能防止面汤起泡沫溢开锅外。

### 2、饺子

制作饺子时，和面加水量介于馒头和面条之间约为45%。煮饺子时先敞锅煮皮，皮熟后，再盖锅煮馅，温度上升，馅易煮透，这就是人们常说的“敞锅煮皮，盖锅煮馅”。

### 3、自发粉的使用

在自发粉中加入约一半左右的温水(35 左右)，揉匀面团静置醒发30分钟后成型。冷水上锅入屉，文火加热，水开后15—20分钟即熟;使用自发粉时要将面团充分揉透(可分两次揉)，否则面筋未形成网络，揭锅后馒头易塌陷;

若使用富强粉制作馒头，则需加入适量干酵母(1%左右)，并适当延长发面时间约20分钟。

### 4、加水量

制作不同的面食时加水量是不一样的。面条、饺子、馒头加水量应依次增加。并且根据不同品质的面粉作适当的调

青岛膳学派小吃练习专门做特征小吃练习技术，川味小吃技术，特征早餐，火爆夜市，街头小吃为主的

小吃小时练习安排，履历丰富的大师手把手带着您练习教育，保证每一个学员都学到一份好的技术，带回家致富创业，挣钱满满！

据介绍，这种病在医学上被称之为“小麦依赖运动诱发的过敏性休克”。这是中国医生首次向世界同行报告，中国和世界其他国家一样，也有因食入面食后运动而诱发的过敏性休克病人。

小麦依赖运动诱发的过敏性休克就是患者在食入面食后6小时内如果运动，就可诱发严重过敏反应症状，但不运动就没有过敏反应症状。我国过去没有人报告过此病，但几年前对一位不明原因反复休克的患者历经2年的诊断和分析过程后，最终确诊该患者为“小麦依赖运动诱发的过敏性休克”。此后几年，她和文利平等医生已陆续诊断出数十例此类病人。

练习特征：

重视实践，学员全部现场学习，依据配方亲自配料操作，理论与实践相结合，以实践操作为主，手把手教授技术，开店选址，开业准备，店内安排，开业促销，营销战略，资料收购，本钱操控，价格定位，等全方位练习，后期技术履历，后续技术支撑。提前预订，随到随学，包教包会，学会连续，不限时刻。所学技术终身免费晋级。