

## 想学习锅盔技术 常州的可以学习的地方

产品名称	想学习锅盔技术 常州的可以学习的地方
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

这里培训中国正宗锅盔秘制配方全教

锅魁是川、陕一带的传统面点，形式和种类很多，有的带馅，有的不带馅，个头和做法各不相同。关于锅魁（也有写作“锅盔”的）这个名字的来源，有不少有趣的传说，不过细究之下都是破绽百出，根据洋洋推断，这锅盔就是当地对面饼子的一类统称而已，很可能是个外来语，跟“魁首”或者“头盔”毫无关系。

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

我们膳学派郑重承诺：

1.我们保证一对一手把手教学方式：让学员在短期内可以学会技术，自己亲手操作整个流程。熟悉学习的品种所需要的用具和操作方式。

2.我们保证核心配方不保留倾囊传授给学员：您在学习的时候我们首选给您的是核心配方单子，内容包括整个操作流程，香料配比。熟悉各种香料的作用。先后放料的程序。让您学会自己独立配料。走遍大江南北不为自己不会配方而发愁。

3.我们保证学不会不收费：保每个学员学会为止，可以独立操作整个流程为准!!!

在我国人民饮食中，面点具有广泛的内容。因地理环境、风俗习惯、原料物产等因素的影响，对面点概念的理解也有所不同。

从“面点”二字的字意来看，一般认为是利用粉状的粮食（主要是面粉、米粉等）为原料调制而成的用以暂时充饥的食品。在南方习惯称之为“点心”，而在北方则习惯称之为“面食”，这类食品通常以手工作坊制作，一般不作下餐主食，而以早晨、午后或夜晚食用为多。从其供应的形式看，是特指饮食业供应的方便食品（包括早点、小吃和筵席点心等）。

随着人们就餐形式的改变，原料种类的增多，机械设备的运用，面点技术的提高，使得我国面点的范畴日益广泛，面点成为一类以粮食、果品、鱼虾及根茎类蔬菜等为主要原料，以包捏技法等为主要手段，并利用馅及调味料另以组配，再经过熟制而成的色、香、味、形俱佳的食物。这类食品除了传统饮食业供应的品种外，还包括了糕点食品厂生产的糕点，它既可作为正餐食品供给人们享用，又可作为小吃、点心食品用来调剂口味；不仅作为食品提供人们物质上的满足，还可作为艺术品给人们以精神上的享受。

。