

广州增城包子馒头花卷培训实操学习班

产品名称	广州增城包子馒头花卷培训实操学习班
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州增城包子馒头花卷培训实操学习班就在食为先，食为先开设全能包子全能培训，多种包子、多种口味，实操教学，无需您有任何的餐饮经验。食为先包子馒头花卷培训、名师教学、保证配方与技术正宗，让学员的包子出品更好。

包子是人们日常生活中经常吃的食物之一，包子作为中华民族的传统饮食，起源于魏晋时期，包子起初被人们叫做馒头，后来随着食物种类越来越多，为了做区分才取名为包子。包子的做法用量，冬天可稍多些。酵母放入碗内，加一小勺白糖，用温水化开。倒入面粉中揉匀，面稍软些。盖湿布放温暖处静置。等体积变大，面中有大量小气泡时这样就可以做了。

包子做法则是用来蒸，蒸煮的营养价值比较高。在古代就已经有了馒头，也既是现在的包子。流传至今也是因为包子深受人们的喜爱，而且其中的馅也是非常讲究。如何做一个好包子，首先揉面团的功力，以及馅的做法和如何蒸包子。

包子的做法：

- 1、按说明用量，冬天可稍多些。
- 2、酵母放入碗内，加一小勺白糖，用温水化开。倒入面粉中揉匀，面稍软些。盖湿布放温暖处静置。等体积变大，面中有大量小气泡时就可以做了。
- 3、做好馒头后盖上干毛巾，静置20分钟。
- 4、水开入蒸锅，大火蒸15分钟--20分钟。

馒头的做法：

馒头是家庭里常见的主食之一。怎样把馒头蒸制得既松软、又有筋力?窍门如下：

- 1、夏季用冷水和面，冬季用温水和面，冬季和面、发面应比夏季提前1~2小时了，和面时要慎加水。
- 2、和面要多搓揉几遍，促使面粉里的淀粉和蛋白质充分吸收水分，表成的面筋真心性好。和好的面团要保持一定的温度以30 为宜。
- 3、当面已涨发时，要掌握好发酵的程度。如见面团中已呈蜂窝状，有许多小也，说明已经发酵好。蜂窝状面体的眼子越大，说明酵发得越老，甚至要发过头了。
- 4、馒头上笼蒸煮时，要经过饧面。冬季饧面约15~20他钟，夏季则短些。馒头上笼时，锅内的水必须大开，10分钟要见大气。
- 5、笼屉与锅口相接处不能漏气，有漏气处须用湿布堵严。用铝锅蒸时锅盖要盖紧。
- 6、蒸馒头时，锅内须用冷水加热，逐渐升温，使馒头坯均匀受热。切忌图快一开始就用热水或开水蒸馒头，因这样蒸制的馒头容易夹生。

广州增城包子馒头花卷培训实操学习班请到食为先，食为先包子馒头培训班为了让更多的学员享受更大的利益，培训部随到随学、全日授课、实际操作、手把手教、包教包会、传授全部配方，直到能独立操作，能回家开店为止。