

江西南瓜饼技术学习

产品名称	江西南瓜饼技术学习
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

玉米馒头做为一道倍受青睐的家常小炒，各家的作法类似却又各有不同。那麽玉米馒头怎么做好吃，如何吃健康营养？本菜单为您用心搜集的玉米馒头的做法大全，包含玉米馒头的特点作法、简单做法、粉丝的做法等，让您在家里就能做得一桌擅长家常菜。

玉米馒头做为一道汉人菜品，主要是以冬瓜为原材料制成的饼，软嫩甜糯，香气醇正，坚信很多人都喜爱，下边给大伙儿介绍一下玉米馒头的简单做法

培训计划 1.怎样选材的解读2.红冬瓜的煮发时间与全过程3.熟度和剩余油的操纵4.制做饼的所有全过程
5.独门秘方制作过程6.如何操纵成本费与提升 盈利7.销售方法与方法的详尽解读全过程

冬瓜 500g

粘米粉 500g

白砂糖 适当

植物油 适当

方式/流程

冬瓜削皮去籽，削皮要厚些，比较好拌和，压烂冬瓜，用骰子沥排水，冬瓜水份多

玉米馒头怎么做好吃又简单

再加上白砂糖匀称，试着一下，糖度要高些，由于要添加粘米粉

添加粘米粉拌和，必须到不沾盘不黏手的情况

手里沾适当植物油，把小麦面粉揉结团，使之与损坏的冬瓜容在一起

把南瓜面泥制成饼状，用湿沙布保鲜袋抹上垫个，防止黏在桌子上

冷油下完，小伙子将双面煎至橙黄色，就可以服用

冬瓜一个，约一斤半，粘米粉一斤，白砂糖适当

作法

- 1、先将冬瓜去皮去穰
- 2、将冬瓜切割成一小块，上锅煮熟或是用微波炉加热打熟
- 3、将熟透的冬瓜叉碎，凉透
- 4、将粘米粉和白砂糖撒进南瓜泥里搅拌，以变硬为宜
- 5、取一团南瓜面用手掌心团匀轻按成饼
- 6、电饼铛开启下油，水温放玉米馒头，渐渐地煎，一面变黄后翻过去煎，盖锅三四分钟就可以