

青岛南瓜发糕美食培训学校，包学包会

产品名称	青岛南瓜发糕美食培训学校，包学包会
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

青岛南瓜发糕美食培训学校，包学包会018

发糕广泛分布于北方与南方广大地区，是的汉族传统美食。发糕取其“发”字，普遍用于人生各种礼仪的专用食品，如寿诞、进宅、婚嫁等，只要在发糕上面贴上红纸剪成的“喜”就可作为贺礼的吉祥物品。因其制作的成品往往混有花红粉且规模巨大，故又被称作大红发糕。大红发糕取其“发”字，普遍用于人生各种礼仪的喜事当中，可视作是喜事专用食品。在惠州，寿诞、出生、婚嫁诸俗中对之颇有讲究。一般是将大发糕切成小块、或作为贺客诸亲的回礼，或分发邻里乡亲，今城中居民在近郊农民仍甚讲究。制作发糕一般使用纯粘米，加糖、发粉或糕种，用大盛器蒸成巨大规模，蒸好的糕点如发得很大，尤令主人欣慰。

发糕是汉族传统的大米发酵面点，色泽洁白，绵软甜润，粉肉可口，是夏秋季节应时小吃。传明代民间有发糕，因风味独特，制作精美，又音谐“福高”，象征吉利，遂成节日佳品。逢年过节家家户户蒸制发糕，用作点心，或馈赠亲友，成特有风情。花色品种多样，旧时多红糖糕、青糕，现时蒸制白糖糕、桂花糕、核桃糕、红枣糕、大栗糕。西乡詹家、团石一带喜做敷有冬笋肉丝咸味焙糕。发糕加工精细，选用上白糯米搭配粳釉米，浸数十天后，用水漂清米泔味，磨成细粉或米浆沥干。按比例加猪油、白糖、酒酵调成糊状，置垫荷叶蒸笼。先温热催酵，待发至满笼，旺火蒸熟。趁热印花纹图案，或撒敷红绿丝、桂花等，涂麻油或菜油。色泽晶亮如玉，孔细似针，荷香扑鼻，食之糯而不粘，甜而不腻。旧时多为家庭制作，自食或馈赠。1959年后龙游食品厂等厂家加工应市。80年代起，配料更精细，色香味美，名声大振。逢春节，外地人慕名纷往求购，食品饮食部门加工销金、衡、杭、沪等地，供不应求。

岳阳、惠州等地的发糕，都各具特点。配料考究，成品色泽洁白如玉、孔细似针、闻之鲜香扑鼻、食之甜而不腻、糯而不粘。其最大的特色是在制作过程中加入适量糯米酒发酵而成，营养丰富，尤其适合老年人、儿童食用。