

汉食观小吃学习 早餐培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 汉食观小吃学习 早餐培训 |
| 公司名称 | 武汉汉升餐饮管理服务有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼 |
| 联系电话 | 17771791618 17771791618 |

产品详情

包子是发酵食品，多吃发酵食品对人体健康是非常有好处的。传统发酵食品的原料来源很广，发酵采用的微生物种类多样，其发酵形式主要有液态或固态发酵和自然或纯种发酵.传统发酵食品具有丰富的营养价值和强大的保健功能。

包子具体操作过程：

- 1、发面技术制作工艺及要点。
- 2、轧面技术制作工艺及要点。
- 3、各种馅料的制作方法及配件。
- 4、设备使用维护；
- 5、各种调料的识别及采购信息

苕面窝是武汉地方性小吃之一，跟武汉另一种小吃面窝差不多，不同的是把红薯（武汉称苕）加入到面窝中，它也属于面窝的一种，也是一种可口的油炸小吃。炸时用的铁勺子，直径约5寸，四周下凹，中央凸起，用另一勺将那种混合浆舀入面窝勺，在中间一刮，然后下锅，下凹处因面浆多，所以肥厚，炸成后像个圆圈圈。苕面窝的食用既可以单独成为早餐主食，也可以成为热干面，清酒/蛋酒，米粉或者汤面的搭配食品，早餐培训，后一种吃法更为广泛。

苕面窝培训注意事项：

- 1.把大米放入清水盆中淘洗，去掉杂质，洗净沥出，仍放入盆内，加黄豆150克，用清水浸泡至水分渗透米内，沥出(有电磨和传统石磨之分)，磨成细浆。
- 2.剩余黄豆250克清水浸泡至渗透。磨成豆浆，留用。
- 3.把大米浆盛入容器内(通常为盆或桶)，放入精盐、葱花、姜末、红薯丁搅拌均匀，再对入适量黄豆浆拌匀(促使米浆发酵起泡，通常开始炸制时开始加入)。有人无法控制米浆的适当发酵，因此加入发粉来使面窝更为松软，但由于碱性发粉改变了面窝的风味，并不受人欢迎。
- 4.把食用油入锅置旺火上，待油烧至八成热(160-180度)，执铁制圆形窝勺(中间凸出)，舀一勺混有红薯丁的米浆放入窝内，用勺边顺着划一道勺印，呈空心窝状，放入油锅中炸，至一面呈金黄色时，翻出铁勺中的米窝，用铁火钳夹实翻面继续炸，待两面呈金黄色时，用铁火钳钳出即成。

面窝是湖北省武汉市的特有的小吃之一，通常只在早餐时间(武汉人称为“过早”)提供。因四周厚而中间薄得干脆成了一个小洞，呈凹状，武汉人不习惯叫它“面凹”，而叫它“面窝”。面窝创始于清光绪年间。还有一些小面窝，用的铁勺内部较小。

面窝培训工序:

- 1.磨浆技术：用黄豆和滋粳磨成浆。
- 2.揉面技术：和灰面一起和匀，倒在一个盆里。
- 3.准备一个大锅，多放一些油，在炉子上面烧热。
- 4.用一个圆形的大勺子带把的，将和好的面浆放在勺子，中间要留一个洞，再放在锅里炸。
- 5.当面窝炸成金黄色时，拿起来散上芝麻，和少许盐。

汉食观小吃学习(多图)-早餐培训由武汉汉升餐饮管理服务有限公司提供。武汉汉升餐饮管理服务有限公司是一家从事“烧烤,早点,卤菜,饮品等培训”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“汉食观”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使汉食观饮食技术基地在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！