

学做蒸饺 汉食观小吃技术

产品名称	学做蒸饺 汉食观小吃技术
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

发糕是以糯米为主要材料制成的传统美食，是一种大众化的饼类食物，广泛分布于北方与南方广大地区。其味清香，营养丰富，尤其适合老年人、儿童食用。其中“龙游发糕”为非遗项目，制作工艺独特。另外如岳阳、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。其特色是在制作过程中加入适量糯米酒发酵而成。

培训课程：

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等；
- 2.项目技术详细批解；
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等；
- 4.实践操作；
- 5.原材料的选择，采购，成本、预算。

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，学做蒸饺，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，后一种吃法更为广泛。

苔面窝培训注意事项：

- 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，待油烧至八成熟(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。

烧麦又称烧卖、稍美(内蒙古写法，音sh o m à i)、肖米、稍麦、稍梅、烧梅、鬼蓬头，在日本称作烧壳，是形容顶端蓬松束折如花的形状，是一种以烫面为皮裹馅上笼蒸熟的小吃。

烧卖，又称烧麦，是形容顶端蓬松的形状，是一种以烫面为皮带馅上笼蒸熟的面食。喷香可口，兼有小笼包与锅贴之优点，民间常作为宴席佳肴。烧麦在中国土生土长，历史相当悠久。乾隆皇帝有句诗提到了烧麦：“捎卖馄饨列满盘，新添挂粉好汤圆”。烧麦，是一种以烫面为皮裹馅上笼蒸熟的面食小吃。形如石榴，洁白晶莹，馅多薄，清香可口，兼有小笼包与锅贴之优点。

烧麦又称烧卖、稍美、肖米、稍麦、稍梅、烧梅、鬼蓬头。

烧麦的培训课程：

- 1、传授和面技术
- 2、制皮技术
- 3、调陷技术
- 4、蒸制技术
- 5、小料搭配技术

学做蒸饺-汉食观小吃技术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为客户提供“烧烤,早点,卤菜,饮品等培训”等业务，公司拥有“汉食观”等品牌，专注于其它等行业。，在湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：叶老师。