

府上包培训 府上包培训包学包会 府上包培训电话

产品名称	府上包培训 府上包培训包学包会 府上包培训电话
公司名称	金华市一路通餐饮技术咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	金华市婺城区宾虹西路558号
联系电话	15336935518

产品详情

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：第八大发面技巧：二次发酵别忘了。

从蒸锅中取出的面团你能看到丰富的气孔。不过发酵不应该这样结束。呵呵~~如果就此结束也不是大错，但发面的成品在口感和外形上会有所区别。应当将面团放置在面板上揉，将面团内的空气揉出去，然后放在相对密封的容器中，让它于室温下再发酵30分钟左右。二次发酵对发面成品的松软度有很重要的作用哟。

金华一路通餐饮与您分享：大发面技巧：选对发酵剂。

1、发面用的发酵剂有三种：小苏打、面肥（老面）和干jiao母粉。它们的工作原理都差不多：在合适的条件下，发酵剂在面团中产生二氧化碳气体，再通过受热膨胀使得面团变得松软可口。

2、小苏打释放的气体并不丰富，所以用它发面的成品松软度不是非常好。而且它是弱碱性物质，会破坏面粉中的维生素，降低面食的营养价值，不建议选用。

3、面肥有些地方又叫老面，是上次发酵之后留取的一块面团，适当保存之后用它来做启动发酵。面肥必须要搭配碱来使用，是因为它会使面团产生酸味。但碱会破坏面粉的营养，而且用量非常不好掌握，成品容易造成浪费，呵呵～所以也不建议使用。

4、活性干jiao母（酵母粉）是一种天然的酵母菌提取物，它不仅营养成分丰富，更可贵的是，它含有丰富的维生素和矿物质。它还不仅自己含有丰富的维生素，它对面粉中的维生素还有保护作用。还不仅仅如此，酵母菌在繁殖过程中还能增加面团中的B族维生素。所以，用它发酵制作出的面食成品要比未经发酵的面食如饼、面条等营养价值高出好几倍

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：做餐饮行业，投资大吗？

经营餐饮行业，对店面大小要求不高，小倒3平米，大到几万平米，均可经营，大大降低了经营门槛，另外经营餐饮业无须备货、压货，当天采购、当天卖出，有很好的现金流，不需要太多的周转资金，大大降低了投资风险，对于想发家致富的初次创业者，无疑是一个选择的创业行业。合作府上包，投资小、风险低、利润高、市场前景广阔！