

山东烟台烘焙专业老师培训

产品名称	山东烟台烘焙专业老师培训
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

山东烟台烘焙专业老师培训018

造制面包重要的环节就是发酵面团，发酵面团一般有两种法子，一种是靠纯手艺揉打出筋（传统手艺揉面正在时刻上比力短，不需求提早醒发，可是很需求力气）；另一种就是中种法，先将一个“种面团”冷藏发酵，然后再取“主面团”混合，此配方既是那种法子（此法子不需求费劲揉面即可抵达不错的醒爆发用，不外需求提早1天冷藏醒发种面团）。

材料（6个）

种面团：高粉125g、鸡蛋30g、酵母2.5g、水10g、牛奶45g；

主面团：高粉70g、糖粉25g、鸡蛋30g、盐2g、水30g、黄油20g。

造制种面团：

酵母溶解于10g温水中（水温不高于40度）；

高粉加酵母水、蛋液、牛奶揉成面团，手揉5分钟，不需求出筋，冷藏发酵17小时阁下；

种面混合主面团：

将发酵好的种面团撕成小块，取主面团中除黄油以外的材料混合揉成面团，参与软化的黄油，用洗衣

服的法子搓弄，广州摔打，使用离心力拉长面筋，揉出筋膜（面可以垂垂拉出一片薄膜），盖保鲜膜松懈30分钟；

将面团分6份（每份70-75g），滚圆后盖保鲜膜松懈15分钟；

取一块面团用擀面杖擀开排气，排气后将面团；

烤箱内放一盘热水，将好的面团放到烤网上，使用水蒸气将面团二次发酵40分钟；（烤箱假如有发酵功用，可以间接用来二发）

面团发酵好后刷蛋液撒芝麻，烤箱预热180度，烤20分钟。

1、花型腊肠包

面团擀开成牛舌形，放一根腊肠；

用尖利的刀切7刀，根部不要堵截；

改变成花型，二次发酵后刷蛋液，撒葱花和白芝麻，烤箱预热180度，烤20分钟。哪些说欠周星驰一张电影票的人，你们可以继续献力仍在飙高的票房了

2、四角培根芝士包

面团擀开成牛舌形，先放2片芝士，再放2片培根，从左向右卷起；

用尖利的刀切3刀，根部不要堵截；

尾部的两节横跨到首部的两节中心；

二次发酵后刷蛋液，撒马苏里拉芝士碎和白芝麻，烤箱预热180度，烤20分钟。土司是面包切成片，经过烘烤烤的之后的产物，常常作为早餐出现在餐桌上。

3、肠仔包

面团擀开成牛舌形，两头的面向内合，然后搓生长条；

将面条卷成椭圆形，放上腊肠；

二次发酵后刷蛋液，撒白芝麻，挤上沙拉酱和番茄酱，烤箱预热180度，烤20分钟。这么重要的决定，你还是先看看蛋糕的现场报名盛况再说吧！

4、芝士启齿腊肠包

面团擀开成牛舌形，中心放2根腊肠，两头的面向内合；

用剪刀正在顶部剪一个启齿；

二次发酵后刷蛋液，放上葡萄干、白芝麻和马苏里拉芝士碎（放蔓越莓或椰蓉也可以哦~），烤箱预热180度，烤20分钟。西点史上高大上、时尚动感、有情怀的蛋糕店开张了，文艺范的设计，别致精巧的装修和布置都给人耳目一新的感受，这里有全面的机器设备，丰富诱人的产品。

5、葡萄干太阳包

面团擀开成牛舌形，两头切出两条，向内对折；

上半部门放上葡萄干或广州内陷，从上向下卷至对折处；

下部门面片切7刀，向上卷起包裹住上半部的面团；

二次发酵后刷蛋液，撒白芝麻，烤箱预热180度，烤20分钟。今天，烘焙财务室更是被排队报名的学员挤满，他们热热闹闹的报名，抱着满心的期待在展开他们的技术之路。