

山东泰安南瓜发糕欢迎来电咨询

产品名称	山东泰安南瓜发糕欢迎来电咨询
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

山东泰安南瓜发糕欢迎来电咨询018

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。

米糕发糕培训介绍

普通米糕发糕店的利润已经十分惊人，米糕发糕的毛利润在70%左右，米糕发糕店一天的平均营业额在2000元左右，月利润2-3万，年利润25万左右！加上了彩色面点的高档米糕发糕店利润更加丰厚。开米糕发糕店是十分稳定赚钱的行业，肯定能做长久，但如果想开米糕发糕店，必须要先学会做米糕发糕的手艺，好好呷米糕发糕是由中国著名面点面塑大师董好好呷先生创立，好好呷的创业事迹被中央电视台、山东电视台、齐鲁电视台、齐鲁晚报、济南时报等知名媒体报道，知名度高，值得大家学习。

发糕是膳学派早开始技术转让的项目，膳学派在考察和学习了各地米糕发糕产品之后带领团队苦心钻研才有了今天的成果。学习米糕发糕班就是学习本公司的培训内容的精华部分，特别是发面和调馅的技术更是米糕发糕班的根本，掌握了核心技术就解决了开米糕发糕店的基础的问题，再加上本公司对您开店的选址和经营策略的指导，膳学派衷心祝愿您走上创业的成功之路。