

烤面筋技术在山东济宁教学的可专业了

产品名称	烤面筋技术在山东济宁教学的可专业了
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

烤面筋技术在山东济宁教学的可专业了002

想学习美味烤面筋的朋友可以到膳学派小吃培训学校去参加烤面筋项目培训，由老师傅手把手一对一传授烤面筋技术，从材料的准备到烤制、调料配方都有教学，包学，学会为止。每年都有很多朋友前往膳学派学习热门特色小吃项目，学成后大多能顺利开店，欢迎想小吃创业的朋友来膳学派小吃培训学校学习烤面筋制作技术。

山芋粢、蕃薯粢、南瓜粢、粟粢、红粢：糯米粉为主，粘米粉适量，加入捣烂成糊状的艾草、加糖、加水揉搓成米团，将糯米粉团揉圆，压平，用模具印花，放于大铁锅中铺上芭蕉叶，蒸熟。药粢的做法与

艾粄相同，加入七种草药，如鸡屎藤、苕叶、山苍树叶、白头翁、苍耳草，茅根等，有消食健胃，去暑除湿的作用。在糯米中加入蒸熟的蕃薯或山芋等可做成各类甜饼，加入粟粉可做成粟粄。客家人遇办喜事大都会打红粄，用来祭拜、回礼，红粄一般是用红麴染色，有粉红和深红两种颜色。