

纯手工米粉培训

产品名称	纯手工米粉培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

纯手工米粉培训

米粉是我国南方流行的传统食品，记载于北魏《齐民要术》。

粉皮是对用大米、红薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、蚕豆淀粉等，制作成的薄片食物的统称。有鲜、干两种，鲜的即刻食用，干的便于存放运销。粉皮是用淀粉制成的传统食品，适宜于农户家庭制作，工具也很简单。

粉皮在不同地区以大米，绿豆，红薯淀粉，马铃薯淀粉等原料制作一般是磨浆后，摊平在容器或蒸具上水气蒸熟，得以薄平整软皮状食品，色泽银白光洁，半透明，有弹性韧性，人们把这种皮状食品称为粉皮。

培训内容

- 1、选料：制作粉皮可选用优质大米、马铃薯淀粉、红薯淀粉及其它淀粉。
- 2、和浆：将选好的优质淀粉称重，按比例掺水、在和浆机中搅拌成浆。用干淀粉加工要注意将淀粉充分滋润，和浆时转速不可过高。一般控制在××转/分，这时效果好。
- 3、上料：打开和浆机成品浆室阀门，使浆液缓缓流入粉皮机上料斗，流量以料斗中浆液不间断为宜。
- 4、急蒸、缓蒸，浆液在输送带的运转下进入蒸箱中的高温急蒸段，迅速定型后进入缓蒸段成型。
- 5、低温冷却，高温成熟后的粉皮，非常柔软、粘度大、不便于脱离包装，需进行低温冷却，使韧性增强。
- 6、脱离，经低温冷却后的粉皮用运输带至切割机，自动切成段，输送至下道工序。
- 7.干燥。可以自然干燥也可以用烘干，烘干的口感一般不如自然晒干的好，但卫生程度高一点。

联系我可以一人学费两个人来学

{请花10秒钟时间记住我的电话方便联系}

我们是长沙一家培训点，欢迎来电了解！！！！

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入长沙曾食坊美食培训，轻松致富创业