

学兰州拉面技术 拉面培训总部

产品名称	学兰州拉面技术 拉面培训总部
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源为你提供较的技术，好的服务，更高品质的产品。食味源牛肉拉面，在传统的制作工艺上改良配方，采用纯手工和面，拉面，佐料更加丰富，在原来用料的基础上增加了肉桂、枸杞等十余种养气滋补的中药佐料，加上家研制的配料秘方，如今，从事食味源面面馆生意的学员遍布全国各地。

食味源制作拉面选择新鲜的高筋面粉，不宜选择陈面，因为陈面中的蛋白质活性大大降低，而且储存过久的陈面由于外界环境的影响，容易发霉变质，其内所含的蛋白质分子，在蛋白酶的作用下，蛋白质分子分解成氨基酸，使蛋白质无法与水结合形成面筋，因而大大降低了面筋的生成。只有新鲜的高筋面粉，蛋白质含量高，才能为拉面的制作成功保证。

做拉面首先应注意的是水的温度，冬天用温水，其它季节则用凉水。因为面团的温度易受自然气温的影响，通过和面时用水温度的不同，使和好的面团温度始终保持在30℃，因为此时面粉中的蛋白质吸水性较高，可以达到150%，此时面筋的生成率也较高，质量较好，即延伸性和弹性较好，较适宜抻拉。若温度低于30℃，则蛋白质的吸水性和质量会随温度的下降而下降。超过30℃，同样也会降低面筋的生成，当温度达到60℃时，则会引起蛋白质的变性，而失去其性能。就是要使面团保持在较适宜的抻拉范围，其次，和面时还要放入适量的水和灰，因为二者能提高面团中面筋的生成率和质量。比如适量的水，它的渗透压作用能使面团中蛋白质分子间的距离缩小，密度增大，特别是能使组成面筋蛋白质之一的麦胶蛋白粘性增强，因而也就提高了面筋的生成和质量。