

学习老面馒头的学校 培训老面馒头的做法

产品名称	学习老面馒头的学校 培训老面馒头的做法
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

老面制作的馒头味道跟酵母是不一样的，老面馒头非常香，而且很好吃，但是很多人掌握不好技巧，蒸不好老面馒头，老面的发面技巧：先取一块拳头大小的老面，加入一些水和面粉，和成软的面团，之后可以放在比较温暖的地方，大概四五个小时就差不多。食味源采取培训基地+实体店双模式教学，学员可进行实地考察，满意后签约，一次性交费，免费提供食宿、所有学习材料，中途不收取任何费用。报名后即可获得绝密配方资料，毫无保留。

食味源馒头培训，两种发面办法：

- 1、老面。每次做完馒头，留下一小坨食物，称为老面。老面馒头，便是用老面加适量水化开，加碱，再加上面粉揉制而成。可是必需要分外留意的是碱要恰当，否则馒头会发酸发黄乃至发苦。
- 2、酵母粉。这种办法便是简略的办法，合适新手和家庭用。酵母用量恰当加大些，面粉的2%。用之前，用30多度的温水浸泡十分钟，让它们活化一下。

食味源培训优势：

- 一、新乡小吃培训中心技术，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势；
- 二、培训老师手把手教学，包教，学，学会为止；(培训期间包住宿)
- 三、标准化教学，与学员签订培训合同，高标准完成教学质量；
- 四、学员跟踪指导，传授经验，提供终身技术支持；
- 五、毕业赠送培训资料，以防学员因时间久忘记配方；

六、指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务

七、学员档案严格管理，学员若以后再来复习可凭合同书再学；