

# 新疆馕饼培训 新疆馕饼学习

产品名称	新疆馕饼培训 新疆馕饼学习
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

新疆馕饼的历史十分悠久，吐鲁番阿斯塔那古墓中曾发现公元640年的葬品残馕，其制作形式与现代新疆馕饼完全一致。馕饼所用原料丰富，除面粉之外，芝麻、羊油、肚油，牛奶、糖、盐、洋葱、鸡蛋等都是馕饼制作的常用原料。根据馕饼原材料、形状与烤制方法的区别，馕饼又可分为肉馕、油馕、窝窝馕、芝麻馕、片馕、希尔曼馕等几十种类别，花纹图案与形制非常丰富，极富地方特色。

食味源教学特色是：理论结合实践（有理论教材）并以实际操作为主，让每位学员自己动手亲自操作，手把手一对一教学；随到随学，学期不限，学会为止（因每位学员的接受能力不一样，学的时间就不一样），针对每位学员量身定制教学计划；因人施教，我们不合作，所有的配料、配方比例、原料采购点、制作方法都毫无保留的教给每一位学员，让学员不受供货以及技术的限制。我们学校把丰富的饮食经验和的技术及全部配方传授与您，在学校学一技之长，创终身财富。

食味源新疆馕饼是一种圆形的面饼。主要是以小麦面或玉米面为主要原料经过发酵，做成面坯烤制而成。传统的馕饼和面时除了添加酵母外，还要再添加一些馕饼发酵泡打粉，这样对酵母的发酵效能起到强有力的帮助，很容易的就能烤出色泽金黄，外焦酥内暄软的馕饼，是馕饼发面的新技术。