

烟囱面包培训摇滚面包技术教学

产品名称	烟囱面包培训摇滚面包技术教学
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

烟囱面包培训摇滚面包技术教学

烟囱的面包，尤其是买一个刚刚出炉的烟囱面包暖乎乎地捧在手里，那冒着热乎乎香气的面包还真像是屋顶的烟囱。烤熟后的烟囱面包，外层是带有焦糖的脆甜表皮，内层则有着湿软的口感，吃起来软硬适中、Q弹又有嚼劲。而且口味多多，有香草、肉桂、核桃、椰子等任人选择。

外形看似简单的烟囱面包，制作工艺却是要多花费些时间和心思的。用来制作烟囱面包的小麦粉产自匈牙利本地，经过16小时的低温发酵，再将面团揉搓后擀成面饼。每张面饼的厚度都要控制在8-10毫米之间，只有这样，才能烤制出口感软硬适中的烟囱面包。用特制的切面工具将面饼切成宽度一致的条状，并将一条面饼缠在特制的用来烤制面包的空心圆筒上，将面饼使劲在案板上滚着压几圈，烟囱面包初步成型并压制均匀后，就可以在上面刷油、蘸糖，然后送进烤箱了。

当然，烤制烟囱面包的烤箱也是特制的。烤箱是敞口式的，共有十根位置不同的可以旋转的金属棍，这些金属棍就是用来插放面包圆筒的。每个位置的温度也大不相同，靠近烤箱壁四周的几个位置是温度*高的。烤制烟囱面包的时候，先从温度较低的烤箱中心开始将面包烤熟，再逐渐挪到温度较高的靠近烤箱四壁的烤制位置将面包的外层烤酥脆。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。