

蒸馒头培训

产品名称	蒸馒头培训
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

馒头，又称之为馍、蒸馍，中国特色传统面食之一，是一种用面粉发酵蒸成的食品，形圆而隆起。本有馅，后称无馅的为馒头，有馅的为包子。通常北方人选择馒头作为主食。馒头，以小麦面粉为主要原料，是中国主要的日常主食之一。但随着生活水平的提高，人们开始重视主食的保健性能。营养强化和保健馒头多以天然原料添加主。名食园餐饮培训学校推出了馒头系列教您做以下馒头的制作：彩色馒头（五彩馒头）、花样馒头（馍）、卡通馒头、高桩馒头、杂粮馒头、营养强化馒头、点心馒头、鸳鸯馒头汉堡、小笼馒头、煎馒头片、揉糖馒头、红枣花馒头、紫薯开花馒头、辛辣肉酱馒头、奶香馒头、巧吃干硬馒头、牛奶馒头等十余种馒头（馍）的制作。

据传是三国时期诸葛亮发明。《三国演义》中讲述诸葛亮七擒孟获，平定南蛮之后，过江受战死冤魂之阻。诸葛亮面对此景心急如焚，想来想去只好祭奠河神，求神降福惩魔，保佑生灵，诸葛亮不忍用人头祭祀，而发明馒头为替代品。于是命杀羊宰猪，包成面团，投于水中以示供奉。后来民间习此风俗。这大概是“馒头”的起源。“馒”通“蛮”，“馒头”即意为“蛮头”。馒头把面粉加水、糖等调匀，发酵后蒸熟而成的食品，成品外形为半球形或长条。在江南地区，在制作时加入肉、菜、豆蓉等馅料的此类面食都通通叫做馒头，而无馅的馒头叫白馒头。味道可口松软，营养丰富，是餐桌上必不可少的主食之一。中国幅员辽阔，民族众多，口味不同，作法各异，由此发展出了各式各样的馒头，如白面馒头，玉米面馒头、菜馒头、肉馒头、生煎馒头、油炸馒头，叫法也不尽相同。馒头是中国北方的主食。

馒头是一种把面粉加酵母（老面）、水、或食用碱等混合均匀，通过揉制、饧发后蒸熟而成的食品，成品外形为半球形或长方形。味道松软可口，营养丰富，炎黄子孙亲切的食物之一。制作馒头所需的原料为面粉、发酵粉、（糖，极少使用）、水、碱、（青红丝）。面粉经发酵制成馒头更容易消化吸收。馒头制作简单，携带方便。