

蒸馒头技术培训 教学蒸馒头培训班

产品名称	蒸馒头技术培训 教学蒸馒头培训班
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

众所周知，蒸馒头是需要先发面的，如果不发面的话，蒸出来的馒头会显得比较硬实，而不是吃起来香软的。但是，发面不是越久越好的，如果发面时间太久了，反而可能会令蒸出来的馒头没有什么形状，或者是泛酸。为此，一定要适当地发面。蒸馒头的时间，同样不是越久越好的，时间就了会让锅里面的水汽，将馒头也给弄的湿漉漉的，看上去就不是很好吃了。而时间过短也不行，会导致馒头里面还没有完全熟透。

想学蒸馒头开店去哪里学，以及蒸馒头的相关技巧。想要开蒸馒头店，没有一定的手艺可不行，名食园餐饮培训学校，认真把握机会吧!馒头，别称“馍”“馍馍”“蒸馍”，中国传统面食之一，传说是三国蜀汉丞相诸葛亮所发明，是一种用发酵的面蒸成的食品。馒头以小麦面粉为主要原料，是中国人日常主食之一。

卖馒头就是买水分，所以剩了馒头凉一整天，一个脱水没多少，但架不住多。再有农村馒头卖个实诚，一个馒头说是二两干面就是二两干面，那么一斤面加上4两水就是6/7个馒头，这4两水就是馒头利润。卖馒头，其实挣不了多少钱，关键在于量，量大了利润自然就有了，而且据同学说一般都是供给饭店、酒店、餐馆比较多，有时候一家饭店一次性就买200元钱馒头，后来，也有一些卖馒头小商贩向她父母那里批发馒头，然后去小区门口卖。