

学习面食的配方去哪里

产品名称	学习面食的配方去哪里
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

这里教中国面食 秘制配方全教

面食的历史，陕西岐山挂面一直享誉中外，它是山西面食的一个分支。清代道光年间，山西稷山县马金定兄弟千里迢迢，去岐山做挂面生意，字号叫“顺天成”，直到今天，岐山挂面还沿用这个老字号。过去的皇家贡品，如今蜚声海外。公元13世纪，意大利著名旅行家马可波罗两次来到山西，沿着“丝绸之路”将面食传入意大利。后来，意大利人也喜欢上了面条，将面条种类发展到了四百多种，大多是空心面，粗者如指，细者如丝。风靡世界的意大利“通心粉”，就在这种背景下产生了。面条的引进把游牧文化对于面粉的地一塑造——面包，拓宽到一个新的领域，就像西方人说的，既多了一种吃的方法，又解决了面粉的储存问题。值得注意的是，当今的意大利不仅成为空心面的出口国，而且向我们大量出口生产面条的成套设备，看来，我们的“擀面杖”面临的现实是何等严峻。

名食园餐饮学校手把手教您做面食，告诉您怎么和面效果好：1、饺子面：500克面粉加50~60%的温水，放2%的食盐，充分揉和，醒面30分钟开始操作。面中放盐不仅会增加面筋，出锅的饺子也不粘皮。2、擀面条面：500克面粉加35~40%的温水，放2%的食盐及少量食用碱，醒面30分钟后操作。这样不仅会增加筋力，而且口感光滑，不易断条。3、蒸馒头面：500克面粉加50%左右的温水，放酵母1%，可加少量白糖，充分揉和后置暖处充分醒发，这样蒸出来的馒头柔软芳香。4、烙饼面：500克面粉加50~60%的温水，醒面20分钟后揉做，效果极佳。面粉的分类：1、面粉按性能和具体用途可分为专用面粉如面包粉、饺子粉、饼干粉等；通用面粉如增钙面粉、富铁面粉等。2、按精度可分为精制级、特制一等、特制二等和标准等不同等级。3、按筋力的强弱可分为强筋粉、中筋力和弱筋粉。3.面粉的选择，不含增白剂的面粉在外包装上均有说明。