

哪里培训面食

产品名称	哪里培训面食
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

这里培训中国面食技术 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，告诉您面粉的保存，1、面粉应保存在避光通风、阴凉干燥处，潮湿和高温均能使面粉变质。2、面粉在适当的贮藏条件下可保存一年，保存不当会出现变质、生虫等现象。在面袋中放入花椒包可防止生虫。面粉的色泽：正常的面粉色泽为乳白或乳黄色，苍白或惨白色的面粉往往是添加了过量的增白剂。面粉的使用：1、面条在面粉中加入约1/3的冷水，搅拌均匀，醒面20分钟后压成面片，然后分几次在家用压面机上压成约1毫米厚的面片，切条即可。若用手擀面，面团可和的稍软一些。煮面时，可在水面加一汤匙油，面条就不会粘，还能防止面汤起泡沫溢开锅外。2、饺子，制作饺子时，和面加水量介于馒头和面条之间约为45%。煮饺子时先敞锅煮皮，皮熟后，再盖锅煮馅，温度上升，馅易煮透，这就是人们常说的“敞锅煮皮，盖锅煮馅”。3、自发粉的使用，在自发粉中加入约一半左右的温水(35 左右)，揉匀面团静置醒发30分钟后成型。冷水上锅入屉，文火加热，水开后15—20分钟即熟;使用自发粉时要将面团充分揉透(可分两次揉)，否则面筋未形成网络，揭锅后馒头易塌陷;若使用富强粉制作馒头，则需加入适量干酵母(1%左右)，并适当延长发面时间约20分钟。4、加水量，制作不同的面食时加水量是不一样的。面条、饺子、馒头加水量应依次增加。并且根据不同品质的面粉作适当的调整。

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提醒：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解多信息，微信与手机同号！

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，河南省新乡市餐饮培训总校

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走68米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车接送。

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。