

# 钵仔糕技术培训 广东糖水店 钵仔糕整店指导培训

产品名称	钵仔糕技术培训 广东糖水店 钵仔糕整店指导培训
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

## 产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

### 一、简要介绍

钵仔糕是一种传统广东小吃糕点，也是香港常见的街头小吃，源自广东台山，在清朝咸丰年间的台山县志已有记载。传统的钵仔糕以黄糖、粘米粉等造成后，放在一个瓦制的小钵内蒸熟；但现在的制法已多数改用小瓷碗。吃的时候才把钵仔糕从小钵倒出来，以竹签穿起来吃。有的钵仔糕加入红豆；亦有钵仔糕以白砂糖制造，因而是白色的。

### 二、操作工艺：

1、把原料按比例配方称好，先取配方中三分之一的水烧开搅拌溶化白砂糖，待凉后与余下的三分之二的  
水混匀后，倒入装有钵仔糕粉的容器中，边倒边搅拌，直至完全搅拌均匀为止，然后加入极少量的水果  
浓浆或浓缩果汁搅匀即成粉浆待用。如制作绿豆或红豆糕可不加果味。

2、在制作钵仔糕粉浆前，应在蒸笼的铁锅内放适量水烧开。蒸笼中放上钵仔碗，锅中水烧开后关微火待  
用。

3、把配好的钵仔糕粉浆再搅拌后立即装入有嘴的手提水壶中，迅速倒入蒸笼中各个钵仔碗内，每个钵  
仔碗内倒入八成满，中途应抖动、晃动水壶，以免壶中粉浆沉淀。每个蒸笼中的钵仔碗装完粉浆后，即  
可加蒸笼盖用中小火，一笼大约蒸15分钟左右，两笼大约20分钟左右，三笼大约25分钟，四笼大约30分  
钟，五笼大约35分钟。

培训项目：钵仔糕培训、肠粉技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃  
培训、甜品奶茶培训、餐饮培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）