

学法式小面包开加工厂可以吗

产品名称	学法式小面包开加工厂可以吗
公司名称	贵州韩发餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道12号通银汽配城11幢6层[中曹司社区]（注册地址）
联系电话	15985135197

产品详情

贵阳诚飞餐饮培训学校联系人：邱老师

报名热线：1.5.9.8.5.1.3.5.1.9.7【微信同号】打此电话可享受一人交费两人学习，机会只留给有准备的人。
培训地址：贵阳市南明区花溪大道中到通银配件城6层7层

贵阳诚飞面向贵州（贵阳、六盘水、遵义、安顺、毕节、铜仁 黔东南州、黔西南州、黔南州 凯里、都匀、兴义）大面积不断招生！

奶香小面包的好处

不管是小孩子，还是咱们大人们，只要到了饭点，闻到做饭的香味，肚子里总会感觉空空的，这时候如果你吃几个自己制作的口味香甜的小面包，我想你吃饭的时候，一定会感觉饭菜更香的。所以，下面就给大家讲解这道小面包的制作食材和制作流程吧。

制作奶香小面包的食材

因为一样都是好吃的点心，所以玛格丽特和奶香小面包内蕴含的各种食材都是大同小异的。首先我们一样的要准备好高筋面粉，高筋面粉准备多少，要和你要做的小面包的多少来准备，这个大家可以自己思考。

然后，就需要准备让小面包口味发甜的细砂糖，还有鸡蛋液。准备好牛奶，蜂蜜和黄油。如果可以的话我建议大家在准备些白芝麻，用来装饰小面包。在准备两个大小适中的圆形模具，如果你感觉自己想把小面包捏成自己想要的样子的话，也可以不用准备模具。

小面包的制作流程

在准备好小面包所需要准备的食材，之后，我们找一个稍微大点的盆，牛奶和面粉，就是除黄油之外的

所有材料，揉成光滑的面团的样子，然后在加入切成小块的黄油，放到面团上，然后把黄油揉成扩展的阶段，扩展的阶段，就是用手指可以撕开。

以后我们把揉好的面团放在温暖湿润的地方发酵至两倍大，记着如果可以的话用保鲜膜轻轻的盖在面团上，这样发酵的速度会快一些。感觉发酵的差不多后可以用手指沾上面粉戳面团一个洞，如果面团不回弹也不塌陷，那这漫长的发酵过程就完成了。

之后取面团，把面团用擀面杖轻轻擀开，擀成饼的样子用来排气。以后就可以用事先准备好的模具了，把面团根据模具的大小撕开，放入模具里。然后把模具放在温暖湿润的地方继续发酵，感觉差不多有两倍大的时候，面团上刷一层蛋液，然后把事先准备好的芝麻撒上。

放入烤箱中下两层里，把烤箱温度调到170度后大约烤个20分钟左右，就可以关火了。然后把套在面包上的模具取出，等面包凉了就可以享用了。

欢迎来到达利园法式小面包加盟费用是多少的页面，由贵州韩发餐饮管理有限公司为您提供，联系电话是，地址位于贵州贵阳市南明区贵阳市南明区花溪大道中到通银配件城，主要经营餐饮小吃技术培训。