

青岛早餐技术培训

产品名称	青岛早餐技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

青岛早餐技术培训，正宗早餐培训

花卷是和包子、馒头类似的面食。是一种古老的中国面食，经典很家常的主食，可以做成椒盐、麻酱、葱油等各种口味。营养丰富，味道鲜美，做法简单。将面制成薄片拌好作料后卷成半球状，蒸熟即可。包子的经营方式灵活多样，不仅可以进行外卖经营，坐店销售，也可以在单位食堂销售或者批量送入超市、食堂等，无论是早上在学校、商场或者商业区周边销售，还是中午外卖、店堂出售，都会让您后顾之忧。

香菇包子技术培训，膳学派正宗包子技术培训店铺，现场加工，现场制作，过程透明，顾客信赖，口味特有，顾客追捧，膳学派包子技术培训班不仅馅料品种丰富，而且研制开发出蒸饺、生煎、灌汤包及大包系列，更搭配了营养粥品、盖浇饭、营养汤面和滋补汤等系列，包子不仅适合老人小孩儿的营养需求，更适合上班族、白领对于卫生快捷的要求。

????????????

????????? ??+????158.6307.8762????????????????

??QQ?260.9025.898

????????????????? ?????????????93????????????200??

香菇包子技术培训，包子的经营方式灵活多样，不仅可以进行外卖经营，坐店销售，也可以在单位食堂销售或者批量送入超市、食堂等，无论是早上在学校、商场或者商业区周边销售，还是中午外卖、店堂出售，都会让您后顾之忧。膳学派早餐包子培训学校，包子美食鲜嫩清新爽口，多层口感，多重营养，男女老少都爱吃!

香菇肉馅包的原料：

低筋面粉350克、温水190克、酵母5克、猪肉馅240克、香菇木耳各5朵、鸡精两小勺、盐一勺、老抽一小勺、香油一勺、葱末、姜粉适量、烧热晾凉的植物油一大勺。

膳学派学习香菇技术培训做法：

- 1、酵母放入温水中（40度以下）溶化，静置5分钟，将酵母水倒入面粉中，揉成面团（水最好不要一次加入，要慢慢加，因为面粉的吸水性不同，可以揉成稍软的面团就可以了），放温暖的地方发酵至两倍大；
- 2、肉馅中加入鸡粉、盐、老抽、香油、葱末、姜粉、植物油搅拌均匀放置20分钟；
- 3、将用水发过的香菇木耳切碎挤去水倒入肉馅中，搅拌均匀；
- 4、将发好的面团置于面板上，揉去其中的空气，把面团分成每个35克的面团；
- 5、蒸锅放水，放一层油纸垫在屉上（因为我的纸太小所以放了4张），将包子坯放在纸垫上，静置10分钟；
- 6、将面团揪成面皮，不要太薄，包入馅料制成包子坯；
- 7、开火开始蒸包子，大火至水开转中火15分钟熄火，不要立即揭开锅盖防止包子突然遇冷回缩，待5分钟后揭开锅即可。

包子培训品种:

灌汤包、生肉包、灌汤包、芝麻包、馒头、花卷、素菜包、莲茸包、豆沙包、烧卖、等。

包子技术培训内容：

- 1.传授包子、馒头、花卷面粉的选择及识别。
- 2.传授称面、和面的技术。
- 3.传授醒面、揉面、擀面捏花的技巧。
- 4.包子、馒头、花卷发面的配比技术和和面手法。
- 5.肉馅配方。
- 6.传授包馅的方法及技巧。
- 7.传授蒸包子的注意事项及火候掌握。

8.传授花卷馒头的制作方法。

香菇包子技术培训，如今的人们都在追求养生，所以对早餐包子的口味和营养价值要求都比较高，膳学派包子培训学校专注包子行业多年，它旗下的产品质量非常好，品种齐全，同时所有的早餐包子都坚持现场制作，力求将新鲜的早餐包子呈现在人们的面前。