

# 正宗韩国烤馒头培训

产品名称	正宗韩国烤馒头培训
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

## 产品详情

韩国烤馒头是什么？是传统的馒头吗？韩国烤馒头其实是和传统的馒头有着很多相同的地方，都是面粉制作，但是不同之处为生面烤制而成。韩国烤馒头，烤出来表皮金黄，酥脆可口，口感香甜。韩国烤馒头在市场上也是非常火爆，制作简单，人群接受度广，是投资和创业的选择。

韩国烤馒头培训？正宗烤馒头做法！！

韩国烤馒头的做法

原料

高粉175克、低粉75克、酵母2克、盐1克、鸡蛋1个、牛奶100克、白砂糖50克、泡打粉2克、白糖5克、低粉10克、芝麻5克。

- 1、将牛奶、打散的鸡蛋放入面包机桶内，在面包机的一角放入盐，另外的一角放入白砂糖；
- 2、加入高粉低粉覆盖整个桶底，加入泡打粉，在面粉中间挖一个坑，放入酵母，不要和水接触；
- 3、面包机揉面2次后，发酵1小时左右，冬天北方较冷建议通电发酵，发酵后排气；
- 4、平均分成8份，揉圆后盖保鲜膜静置松弛15分钟；
- 5、取一面团，擀长后卷成卷；
- 6、按此方法做好其他余下的面团，盖保鲜膜静置松弛10分钟；
- 7、将底部沾料材料混合；
- 8、烤盘刷油。松弛后，把卷从中间切开，沾上沾料码在烤盘上。

9、用手均匀的按一下每一个面卷后，进行最后发酵，发酵2倍大后，表面刷油，撒上白芝麻，烤盘中倒入适量油，放入预热的烤箱中烘焙，出炉后趁热刷蜂蜜水。

## 韩国烤馒头培训技术和配方

- 1、和面技术以及比例
- 2、配料技术的学习
- 3、口味配比以及制作
- 4、韩国烤馒头成品制作
- 5、烤制的要点等

## 贵州万家鑫厨艺韩国烤馒头培训方法

### A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

### B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

### C.自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

## 贵州万家鑫厨艺承诺

- 1，学习期间，食宿全免。
- 2，老师手把手教学，随到随学，学会为止。
- 3，学习期间食材由学校提供，不需要任何费用。
- 4，后期学员长时间未开店，忘记怎么制作，回到学校，免费教学。
- 5，如果是男女朋友一起到店学习，只收取一个人费用。

## 万家鑫厨艺简介

万家鑫厨艺是行业中起步较早，技术较为全面的学校，是一家从事餐饮技术开发，餐饮创新和菜品研发的企业。从事餐饮技术教学多年，培育出许多杰出的餐饮从业者，万家鑫厨艺现在位于贵阳市观山湖区金阳红街a1栋，地理位置优越，交通便利，位于地铁一号线和二号线交汇处。

公交车路线：

246路、观山1路环线、观山2路环线、48路、208路、237路、29路、47路、71路、观山6路、观山7路、256路、K47路、222路、29路大站快车、209路、281路、观山3路、70路，b292路等