

青岛专业培训花式馒头技术

产品名称	青岛专业培训花式馒头技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

花样馒头是一种传统面食，形态具有观赏性，可以用于给家里的孩子做玩具，制作方法与传统馒头稍有不同，需要在和面时把面和得硬，这样可以在制作样式时使馒头保持形状。各种各样花型的馒头，激发小孩子的食欲。一般以动物植物为主，使小孩子认识各种各样简单动物。花样馒头，能激发小孩子的食欲。在售卖的中，孩子看到一直在的说我想吃小刺猬和小兔子，我校教制的花样馒头卡通馒头别说小孩子看了喜欢，连大人看了都会要驻足观看。

卡通馒头的主要特点是用料精博、品种繁多、款式新颖、口味清新多样、制作精细、咸甜具备能适应四季时令和各方人生的需要。各款点心都讲究色泽和谐，造型各异相映成趣，令人百食不厌。卡通馒头具有广博的包容性，品种繁多、丰富性居全国之首。

膳学派制作步骤

- 1、面粉里加适量糖
- 2、分多次加入水，揉成很硬的面团
- 3、室温下发酵至两倍大取出
- 4、少许水融化一点碱面，兑进面团里
- 5、使劲地揉面，直到面团非常光滑
- 6、揉好的面粉分小块，猪头是80克/个，刺猬50克/个
- 7、搓成水滴状
- 8、捏出猪头的两个耳朵

- 9、用手指戳出一个小鼻儿
- 10、塞上切成条的红枣
- 11、用干净的梳子做出鼻子
- 12、然后用黑豆做眼睛，俺家没芸豆，芸豆有一圈白色的~~
- 13、嘴里塞上消毒的钱币或是红枣
- 14、用小面团搓成鸡蛋形状
- 15、像不像剥了皮的鸡蛋
- 16用花椒粒做眼睛
- 17、用剪刀剪出刺来
- 18、猪头和刺猬温暖处发酵一小时，然后入锅蒸，冷水下锅，大火烧开转小火20分钟(锅里可以放一块肥猪肉，这样蒸好的馒头皮亮白还饱满，自家秘方)