

东营可以学老面馒头技术

产品名称	东营可以学老面馒头技术
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

潍坊哪里有培训老面馒头技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

教老面的做法、老面馒头的配方及制作、包子馅料的配方及制作、老面馒头包子上锅蒸时间的把握。

老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般3—5天左右，视个人情况而定。

先将老面用水泡过和匀，放入面粉和水，待面发酵后，放入加入糖和碱的水，反复揉合，加入适量的干面粉，继续揉合后制成馒头形，再醒30分钟左右，入锅点火开始蒸烙。

培训保障：

- 1、签订培训合同，包教包会，包吃包住；
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；

7、青岛创业小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用。

8、保证学员毕业后有任何问题可随时电话咨询。

老面馒头去哪学做法 膳学派杂粮馒头技术培训 山东饅面馒头培训做法 河南哪里有教花样馒头做法
手工馒头培训学校 正宗开花馒头专业培训 我想学老面馒头去哪学

河南省膳学派培训中心推出各式各样馒头的做法

面向各地省市招学员（河北山西辽宁吉林黑龙江江苏浙江安徽湖北襄阳武汉等地区）

馒头是传统面食小吃，把面粉加水、糖等调匀，发酵后蒸熟而成的食品，成品外形为半球形或长条。

青岛学做高庄馒头技术 学习高庄馒头秘方。开花馒头，又叫白银满意。色白暄软，甜美可口，顶花四瓣，并且瓣色是桃红色的，自但是美丽，成为济南的汉族传统面食名点。其制造工艺适当严格，面和洽后需通过两次发酵，再加碱水揉匀、揉透，且蒸时需用大火蒸20分钟。因为制造的开花馒头色、香、味、俱佳，传统风味浓而很受欢迎。哪里有培训山东高庄馒头技术？

呛面馒头、花式蒸馍蒸馒头、纯碱开花大馒头、碱面开花大馒头、老式馒头、家常馒头、酵母馒头、老面馒头、饅面馒头、紫薯馒头、酵香馒头、花卷、双色馒头、开花馒头培训、碱面馒头培训、酵母馒头培训、老式馒头培训、各种馒头的制作工艺、馒头配方和配料学习制作，到河南青岛膳学派餐饮技术培训学校。青岛膳学派承袭中国传统工艺，经过近几年的反复试验攻关，终于研制出独家配方推出了符合中国饮食习惯的口味馒头，现我校推出老面馒头，高顶馒头，手工高顶馒头，花卷等馒头系列，老面高顶馒头即是把上次做馒头发酵好的面团留一点作面肥，参加面粉、水和成种子面团，*发酵，第二天早上再在发酵好的面团(酵面也叫老面)

中参加水、碱、新鲜面粉和成主面团，然后切割、成型、醒发、蒸熟做成的馒头。

高桩馒头色泽白而光洁，组织紧密，有韧性和弹性，质地松软，味道香甜，热吃冷吃均可。清康熙皇帝私行察访到山东临沂，时至深夜，饥肠辘辘，恰好看见临街矮屋冒出炊烟。一打听，原来有一老妪正在蒸高桩馒头，准备赶早市出售。他就买了两个，直觉得甜津津、香喷喷，连夸：“真乃山乡美食。”回宫后，康熙派御厨向老妪学做高桩馒头，才弄清这是用面粉、豉豆粉和栗子粉掺合做成的。临沂高桩馒头就此一举成名。

在北方的面食里，山东的“高桩馒头”很有特色也很有名气，这种馒头蒸好出笼后很漂亮，个头儿大、色泽洁白、表皮亮泽，入口后耐嚼，十分香甜。高桩馒头也比一般的馒头耐存放，放的久一些不易变质，原因是水份较少。