

德州南瓜发糕技术培训，一对一培训

产品名称	德州南瓜发糕技术培训，一对一培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

德州南瓜发糕技术培训，一对一培训016

发糕的由来

传明代民间有发糕,因风味独特,制作精美,又音谐“福高”,象征吉利,遂成节日佳品。逢年过节家家户户蒸制发糕,用作点心,或馈赠亲友,成特有风情。花色品种多样,旧时多红糖糕、青糕,现时蒸制白糖糕、桂花糕、核桃糕、红枣糕、大栗糕。西乡詹家、团石一带喜做敷有冬笋肉丝咸味焙糕。发糕加工精细,选用上白糯米搭配粳釉米,浸数十天后,用水漂清米泔味,磨成细粉或米浆沥干。按比例加猪油、白糖、酒酵调成糊状,置垫荷叶蒸笼。先温热催酵,待发至满笼,旺火蒸熟。趁热印花纹图案,或撒敷红绿丝、桂花等,涂麻油或菜油。色泽晶亮如玉,孔细似针,荷香扑鼻,食之糯而不粘,甜而不腻。旧时多为家庭制作,自食或馈赠。

发糕广泛分布于北方与南方广大地区,是的汉族传统美食。发糕取其“发”字,普遍用于人生各种礼仪的专用食品,如寿诞、进宅、婚嫁等,只要在发糕上面贴上红纸剪成的“喜”就可作为贺礼的吉祥物品。因其制作的成品往往混有花红粉且规模巨大,故又被称作大红发糕。大红发糕取其“发”字,普遍用于人生各种礼仪的喜事当中,可视作是喜事专用食品。在惠州,寿诞、出生、婚嫁诸俗中对之颇有讲究。一般是将大发糕切成小块、或作为贺客诸亲的回礼,或分发邻里乡亲,今城中居民在近郊农民仍甚讲究。制作发糕一般使用纯粘米,加糖、发粉或糕种,用大盛器蒸成巨大规模,蒸好的糕点如发得很大,尤令主人欣慰。

发糕是汉族传统的大米发酵面点,色泽洁白,绵软甜润,粉肉可口,是夏秋季节应时小吃。传明代民间有发糕,因风味独特,制作精美,又音谐“福高”,象征吉利,遂成节日佳品。逢年过节家家户户蒸制发糕,用作点心,或馈赠亲友,成特有风情。花色品种多样,旧时多红糖糕、青糕,现时蒸制白糖糕、桂花糕、核桃糕、红枣糕、大栗糕。西乡詹家、团石一带喜做敷有冬笋肉丝咸味焙糕。发糕加工精细,选用上白糯米搭配粳釉米,浸数十天后,用水漂清米泔味,磨成细粉或米浆沥干。按比例加猪油、白糖、酒酵调成糊状,置垫荷叶蒸笼。先温热催酵,待发至满笼,旺火蒸熟。趁热印花纹图案,或撒敷红绿丝、桂花等,涂麻油或菜油。色泽晶亮如玉,孔细似针,荷香扑鼻,食之糯而不粘,甜而不腻。旧时多为家庭制作,自食或馈赠。1959年后龙游食品厂等厂家加工应市。80年代起,配料更精细,色香味美

，名声大振。逢春节，外地人慕名纷往求购，食品饮食部门加工销金、衡、杭、沪等地，供不应求。