

## 威海花样馒头技术学习，耐心指导

产品名称	威海花样馒头技术学习，耐心指导
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

### 威海花样馒头技术学习，耐心指导001

花馍又叫花样馒头、花馍的造型生动、夸张，制作精巧细腻，在民间约有一千多年的历史，流传于黄河两岸的花馍，它的文化底蕴更为深厚：有动物、有植物、有物、有传承着的各种敬仰物花馍等，黄河两岸的们很早很早就用花馍语言文化有声无声的传奇着一种真情。

开花馒头，顾名思义因它的成品外形成花苞初开状，且其类别属于馒头一类，故称为开花馒头。色泽洁白，形似棉花怒放，香甜松软，顶花四瓣，而且瓣色是桃红色的，自然而俏丽，成为济南的特色传统面食名点。其制作工艺相当严格，面和后需经过两次发酵，再加碱水揉匀、揉透，且蒸时需用大火蒸20分钟。由于制作的开花馒头色、香、味、形俱佳，传统风味浓而很受欢迎。

开花馍，传说是明太祖朱元璋候喜欢吃的食品。相传，朱元璋家境贫寒，随母亲从安徽逃荒来到山西长子县慈林山地带。他在白员外的家当仆役时，常帮厨房马师傅之女马秀英烧火打杂。俩情投意合，马秀

英经常偷偷地取点好吃的给朱元璋。朱元璋较喜欢吃开花馍。后来朱元璋约马秀英一同参加了郭子兴的部队，马秀英成了一名随军炊厨，朱元璋成了一名能征善战的勇士。每当朱元璋打胜仗回来，马秀英就亲自蒸上开花馍慰劳朱元璋。他统一天下后，大宴群臣，下旨让御膳房做开花馍，厨师都不会，被朱元璋臭骂了一顿。无奈请出娘娘马秀英指教，朱元璋才吃到了他可口的开花馍。朱元璋之子朱模在潞州皇城居住时，也喜欢吃开花馍。不过那个时候的开花馍，可不是今天用精面粉做的，而是用白玉菱面做的，当时潞州民间百姓也称之为“点心”，因为蒸出的开花馍顶部要用红色素点一红点，故为点心。解放后长治地区因为白玉菱产量低，逐步被淘汰，所以蒸开花馍用精致的上白粉代替了白玉菱面。

膳学派根据风味、口感不同可馒头分为以下几种。馒头（1）北方硬面馒头是中国北方的一些地区，如晋冀鲁豫陕等地百姓喜爱的日常主食。依形状不同又有刀切形馒头、机制圆馒头、手揉长形杠子馒头、挺立饱满的高桩馒头等。（2）软性北方馒头在中国中原地带，如河南、陕西、安徽、江苏等地百姓以此类馒头为日常主食。其形状有手工制作的圆馒头、方馒头和机制圆馒头等。（3）南方软面馒头是中国南方人习惯的馒头类型。多数南方人以大米为日常主食，而以馒头和面条为辅助主食，南方软面馒头颜色较北方馒头白，而且大多带有添加的风味，如甜味、奶味、肉味等。有手揉圆馒头、刀切方馒头、体积非常小的麻将形馒头等品种。

学蒸馒头技能哪里学、怎样做馒头又白又亮、怎样蒸馒头能降低成本、做馒头投资多大?哪里有卖蒸馒头机的?传统馒头训练、新式馒头训练、做馒头用等东西哪里能买到?去哪学馒头对比专业——膳学派小吃训练中心专业馒头技能训练

膳学派承诺：本校从选料到制作全程手把手教学.学习时间不限，全部动手操作。不做暴利合作，真正扶持小本创业。全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，较后在您全部熟练了以后能独立操作，从原材料开始一步步做出来。直至较后做出的口味和老师所制作的

本相同方可。