

日照学习做花卷，一对一学习

产品名称	日照学习做花卷，一对一学习
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

日照学习做花卷，一对一学习003

花卷是厨房的必备食物之一，花卷一般都是蒸出来的，外观漂亮，口味多样。层层叠叠间，面皮与馅料巧妙融合。早餐只需要一杯豆浆、一个花卷、一碟咸菜，只需要这样简简单单的搭配，就感觉超满足。

花卷怎么做?花卷做法配方?

酵母用温水稀释，静置三分钟;加面粉，一边添加，一边用筷子搅成湿面絮;揉成光滑的面团，盖上保鲜膜;饧发至2倍左右大小，取出揉匀排气;2，擀成长方形、厚薄均匀的大面片;面片上抹一层薄薄的油，然后均匀撒上一层肉松;自面片一端紧实卷起;分割成均匀的小段;3，取其中一段，用筷子从中间压一下;沿压线慢慢两端抻长，两手反方向扭一下，然后两端捏合在一起，盖上湿布进行二次饧发;二次饧发至蓬松轻盈状，入锅蒸制，开锅后十五分钟关火，虚蒸5分钟即可。

膳学派培训学校作为餐饮培训先锋，创业者的坚实后盾。凭借餐饮技术研发与品牌运营实力，结合自身丰富的餐饮实战经验，建立起庞大的餐饮培训服务网络，为广大餐饮创业者提供较新、较快、较专业、较全面、较科学的技术培训和创业服务。

膳学派花卷培训实际操作内容介绍：

- 1、花卷原料的选购;
- 2、花卷的系统讲述;
- 3、经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。
- 4、花卷加工的基本标准;
- 5、花卷加工的工艺步骤;
- 6、培训调味品及原料的货源渠道;
- 7、花卷经营定价原则
- 8、花卷食材的预加工;

【花卷药用价值】

花卷营养分析：面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。发酵后的酵母还是一种很强的抗氧化物，可以保护肝脏，有一定的解毒作用。酵母里的硒、铬等矿物质能抗衰老、抗肿瘤、预防动脉硬化，并提高人体的免疫力。发酵后，面粉里一种影响钙、镁、铁等元素吸收的植酸可被分解，从而提高人体对这些营养物质的吸收和利用。

花卷的由来

花卷是和包子、馒头类似的面食，是一种古老的汉族面食。

相传三国时期，蜀国丞相诸葛亮率兵攻打南蛮，七擒七纵蛮将孟获，使孟获终于臣服。诸葛亮班师回朝，途中必须经过泸水。

军队车马准备渡江时，突然狂风大作，浪击千尺，鬼哭狼嚎，大军无法渡江。此时诸葛亮召来孟获问明原因。原来，两军交战，阵亡将士无法返回故里与家人团聚，故在此江上兴风作浪，阻挠众将士回程。大军若要渡江，必须用49颗蛮军的人头祭江，方可风平浪静。

诸葛亮心想：两军交战死伤难免，岂能再杀49条人命？他想到这儿，遂生一计，即命厨子以米面为皮，内包黑牛白羊之肉，捏塑出49颗人头。然后，陈设香案，洒酒祭江。

从此，在民间就有了“馒头”一说，诸葛亮也被尊奉为面塑行的祖师爷，诸葛亮创始的馒头，毕竟里面加上了牛羊肉馅，工序复杂且花费较多。于是，后人便将做馅的工序省去，就成了馒头。而有馅的，则成为包子，捏有很多褶皱像花开一样的，就起名为“花卷”