

淄博枣糕技术培训 全套技术培训

产品名称	淄博枣糕技术培训 全套技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

淄博枣糕技术培训 全套技术培训002

枣糕曾经是供奉“神仙”吃的供品。《云仙杂记》曾记唐代李固言中第前给柳神九烈君许诺，中第后令人做枣糕祭祀之事，并有“宣慈寺每求化，人先留食软枣糕，柳尚书来方食”的习俗。

膳学派枣糕

枣糕还是明代宫廷食品。曾参加《元史》编修的高启，所写的《九日，陪诸阁老食赐糕，次谢授经韵》诗，有“故园莫忆黄花酒，内府初尝赤枣糕”句可证。《艺苑雌黄》虽记载过“寒食以面为糕，若蒸饼样，以枣附之，名枣糕”，但却无具体制法。枣糕香甜柔润，人人皆可享用。

膳学派枣糕怎么做?膳学派枣糕怎么做好吃?看完这些你就明白啦~

制作枣糕所需原料：

A、主料：面粉800克，蜜枣500克。

B、辅料：鸡蛋1250克，核桃仁500克，蜜瓜片500克、猪边油1500克。

C、调料：蜜樱桃100克、蜜玫瑰100克、黑芝麻50克、蜜桔饼100克、白糖125克。

膳学派具体做法：

step1：将面粉放入盆内，加入面肥、温水(500克)搅匀，待发酵，加入碱液搅匀，稍饧;大红枣洗净，用水泡一泡。

step2：将饧过的稀面加入白糖搅匀，摊在屉布上，上面摆上大红枣，盖上盖，用旺火蒸30分钟即熟，稍晾一下，切成小菱形块即可。

写在比较后：

青岛膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。想学技术的就赶快来咨询膳学派吧。