

青岛奶黄包一对一正宗技术培训

产品名称	青岛奶黄包一对一正宗技术培训
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

青岛奶黄包一对一正宗技术培训002

去广式茶楼吃早晚茶，一般除了虾饺，还有一道必点的菜式，那就是奶黄包。

膳学派奶黄包

膳学派奶黄包的制作工艺并不复杂,黄油加蛋黄加糖制作成馅，包上普通的发酵面皮，蒸熟即可。饭点在馅料的制作，好的奶黄馅，配方比例和制作手法足相当讲究的。

青岛比较若名的老字号茶楼中，“陶陶居”的奶黄包比较负盛名，新鲜出炉的每天郁供不应求，本地人一般也离喜在楼下买包装好的，带回家回锅蒸蒸就好。

说起一陶陶居”。在广州可谓是无人不晓了，它是广州比较老字号的茶楼之一，创办时间可追溯到清光绪年间。如果想做奶黄包创业小吃生意，想学正宗的奶黄包技术，到杭州食尚香来学习吧~

奶黄包怎么做?奶黄包的配方是什么?看完这些你就明白啦~

膳学派制作奶黄包前所需准备工作：

- 1)用温水、酵母、面粉调制成发酵面团。
- 2)用鸡蛋、鲜奶、奶油制成奶黄馅。
- 3)成品皮白馅黄，色泽鲜艳，柔软香滑，甜而不腻。
- 4)采用蓬松面坯、包成形、蒸成熟。

膳学派制作奶黄包所需材料和设备

(1)工具：面盆、案板、刮刀、馅盆、燕笼、网筛等。

(2)原料：坯料:面粉500g,酵母10g，泡打粉15g，白糖70g。

(3)馅料:鸡蛋500g，白糖200g，奶油250g,栗粉250g，鲜奶500g，香兰素少许。

具体做法：

step1：制坯

面粉过筛。放在案板上呈凹形，放入酵母、白糖、水拌和揉制成团，将面团放入压面机内反复碾压几次，至面皮表面光滑，放在案板上揉搓成团，静置发酵。

step2：制馅

将鸡蛋搅拌成蛋液，加入白糖、奶油、鲜奶、栗粉、香兰素一同搅匀，倒入圆盘内，放进燕笼，用中火蒸制。每蒸5min搅拌一次，稍稠时用小火，如此搅拌多次，待凝结成粘稠状即可出笼，冷却后即成奶黄馅。

step3：成形

将发好的面团加入泡打粉揉匀揉透，搓成长条，下剂，用手按成圆皮，包入奶黄馅，捏成球形即成奶黄包生坯。

step4：熟制

将成形的生坯发酵10min后放入燕笼内，旺火沸水蒸制5min即熟。

青岛膳学派师傅提示：

1)面团软硬适度。

2)生坯静置时间应根据气温、调制面团的水温灵活掌握，饧发的标准是生坯膨胀松软。

写在比较后：

奶黄包膳学派哪里有学?奶黄包小吃店经营灵活，不管是在学校附近，还是小区旁边，亦或者是车站里，都能有很好的发展。选择青岛膳学派学奶黄包，总部便提供从挑选原材料开始到产品的整个制作系列培训，只要你对餐饮行业有热情，抱有必胜的决心和信念，善于学习，就快来报名参青岛加膳学派的奶黄包课程吧!