威海小吃技术培训学校

产品名称	威海小吃技术培训学校
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

山东哪里有小吃培训学校

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派厨师培训学校带你来了解下中式面点

面点是中国烹饪的主要组成部分，素以历史悠久、制作精致、品类丰富、风味多样著称于世。春秋战国时，谷物品已有麦、稻、菽、黍、稷、粟等，并已有五谷、九谷、百谷之称。其中麦有大麦、小麦之分，黍、稷、稻也有许多品。谷物加工技术已从杵臼、石磨盆、棒、碓等发展到石磨。随着油料、调味的生产和青铜炊具的使用，当时出现了油炸、蒸制的面点。类似炒盘的青铜炊具则可用以烤烙面点。

面点培训：什么是下剂

下剂又叫摘剂、揪剂、掐剂，各地叫法不一致，但实际上都是一种卜剂的手法，即将搓条后的面团，根据面点规格的要求，分割成有一定分量的坯子。它要求剂子大小均匀。重量一致。目前，下剂常用的方法有:揪剂、挖剂、拉剂、切剂、剁剂等。

挖荆。这种方法适用于皮坯较大的面点品种下剂时使用。由于所需皮坯较大条粗，左手没法常起，右手也没法摘下，所以，要用挖剂的方法。具体操作:将面团搓条后平放在案板上，左手按住，露出剂头，右手四指弯曲成挖土机的铲形，华龙区鸡蛋灌饼培训，从剂条下面伸人，四指向卜一挖，鸡蛋灌饼培训哪里学，就挖出一个剂子。然后，把左手往左移动，正宗鸡蛋灌饼培训，让出一个剂子截面。右手进去挖，如此往复直至面坯挖完。

面点制作的一般程序

面团的包挂成形。将所调制好的各种面团，根据面点品种的要求，进行揉面、搓条、下剂、制皮、上馅

。运用各种方法包岁成所需要的品种。

半成品熟制。将制作好的各种面点半成品进行后的熟制工序。面点的熟制方法般有:燕、煮、煎、炸、烤、烙等。有的面点品种需要两种以上的成熟方法才能完成。

膳学派厨师培训学校常年开设厨师班，小吃鸡蛋灌饼培训，面点班，糕点班、果蔬雕刻班，各种小吃，随到随学，农村学员，免费培训政府补贴，毕业后全部安排工作，另开设双休日业余培训班，周一至周五晚上速成培训班。