学习板面培训班价格 京味培训包教会 泰安学习板面培训班

产品名称	学习板面培训班价格 京味培训包教会 泰安学习板面培训班
公司名称	商丘市京味餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区平原路与团结路交叉口东200米路北16号
联系电话	13462716695

产品详情

手工做面的方法

一斤面放1克蓬灰，放10克盐，180克左右的温水，把添加剂融化一下，水要根据面的干湿适当增减用量，和好面后饧半小时揉一次，学习板面培训班选哪家，一个小时后，做成面柱就可以抻了。饧面的时间要根据室内温度适当调整。然后把面切成15厘米的面柱，均匀滚上淀粉，放进泡沫箱里在有客人吃就可以抻面了。 注：用机器压面不需要放其他添加剂，只放10克盐就可以了。

面条的制作是基础，选用普通粉，加半量水，或者在少些，学习板面培训班价格，按照要求，用尽全力，能把面团拢成型就好，里面要加盐，提高筋力，加少量食用碱，一是仿酸，学习板面培训班价格，二是增香。拢成型的面团，用干净的油布包裹，用重物击打，有点像南方的竹升面的意思，可惜这不胜产竹子，或者可以用压面机一遍一遍反复碾压，直到表面光滑，质地均匀，醒置30分钟。这个面的硬度一定是要比太和板面要硬很多，因为它摔不得。醒置好好以后还是需要压面机从新，完毕用面条机做出半成品，盖上一块白布继续静置等待。这样的面团是没办法按照老方式杆制，刀切的。37，牛肉板面要提醒学员的是，还有一些小技巧掌握以后可以更显出色：可加入蛋清，并按蛋清的加入量减少些水，泰安学习板面培训班，一般是加50克蛋清减少25克水；合面的手法中要有摁的过程，这是能提高面筋道的重要合面手法，即合面时不要将水一次性倾入，当面合在团后还要四分之一或五分之一的水，用这部分水摁进面团，直至水全部摁完。 学习板面培训班价格-京味培训包教会-泰安学习板面培训班由商丘市京味餐饮服务有限公司提供。商丘市京味餐饮服务有限公司（www.sqjwcy.com）是从事“ 板面培训,煎包培训,胡辣汤培训 ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用心服务 ”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：程经理。同时本公司（www.sqjwcy.cn）还是从事河南煎包培训，商丘胡辣汤培训，板面培训的厂家，欢迎来电咨询。