

糯米饼技术专业培训，一对一培训

产品名称	糯米饼技术专业培训，一对一培训
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

糯米饼技术专业培训，一对一培训002

糯米饼，这是儿时过年才有的美味儿。在我的童年印象里，只有腊月快过年的时候才会有香甜的糯米饼吃。不过在那个年代，我们各家各户都是自己买糯米，回家后磨成糯米粉，这样不但食材较为新鲜而且吃得也很放心。

糯米饼怎么做 去哪学糯米饼的做法 哪里有教糯米饼的 哪里能学到糯米饼的做法 想学糯米饼去哪学 哪里教的糯米饼好吃 去哪学糯米麻团 哪里教糯米粽子 糯米饼颜色金黄,吃起来香甜可口,嚼起来口感十足。想学习糯米饼的制作技术,就到膳学派小吃培训中心。这里专业教授糯米饼的制作技术,来到这里您肯定会学到您想要的技术。我们传授技术是一对一教学、手把手授课,由技师现场指导、学员亲自操作,理论与实践并行,精确比例配方,口味正宗,学到技术配方带回家,入学即签订正规包会合同,包教保会。想学能挣钱的技术,就来苗会敏培训中心。全国享受每年技术免费升级,终身技术免费跟踪服务。我们毫无保留的将技术传授给您,保证您出去做到好。神马皆浮云,只有能挣钱的技术,才是硬道理。

膳学派糯米饼做法

- 1.拿一个月饼切成8块，分别搓圆作为馅料。
- 2.把糯米粉和面粉放入一个大汤盆中，边倒沸水，边搅拌，然后揉成光滑的面团，盖上湿布。
- 3.取等量的小面团，包入月饼馅，搓圆，然后放在刷有油的模具中压扁，成型后倒出放入刷有油的蒸架中。
- 4.上气后中火约蒸15分钟即可。
- 5.每次中秋节看到一大堆的月饼就犯愁，太甜吃不了。现在把月饼放入冷冻室，有空时就拿出来做个饼，省去了做馅料的时间。

糯米饼是用糯米粉做成的，除了单独用糯米粉的糯米饼的做法之外，还可以加入南瓜、红豆、红薯等，做出口味不一的糯米饼。本文就给大家介绍糯米饼的做法大全，包括较常见的南瓜糯米饼、豆沙糯米饼等。

糯米饼的家常做法

食材准备

面粉克，糯米粉、花生米各克，牛奶毫升，桂皮粉、盐、酵母、温水、食用油、红糖各适量。

方法步骤

.将面粉、糯米粉、盐拌匀过筛，酵母加温水和匀，沉淀分钟，将花生米放入保鲜袋中擀碎，入锅炒香，拌入桂皮粉、红糖，取出待用。

.将酵母水倒入面粉中，再加入牛奶，和匀成面团，盖上保鲜膜，发酵小时，待其发至原来的倍。

.揉好面团。分为若干剂子，逐个擀平后包入花生馅，再压成饼状。

.锅中倒入食用油烧热，加入糯米饼以慢火煎至两面金黄即可。

.糯米面团较软，包的时候应该用虎口慢慢把面皮往上推，这样比较容易封口。

小贴士

.桂皮性热味辛，主要含桂皮醛、醋酸桂皮酯、丁香酚、桂皮酸、桂二萜醇、乙酰桂二萜醇等成分，所含桂皮油有杀菌通经、健脾祛风、化痰镇咳、利尿抗辐射的作用。

.阴虚火旺、里有实热、血热妄行者及孕妇禁服本糯米饼。

做法

.将糯米面放在容器内，用温水和成面团，放在温度高的地方静置发酵。

.红小豆淘洗干净，放入冷水锅内烧开，煮至软烂汁干，出锅，捣成细泥状，加入白糖、桂花酱搅拌均匀，成豆沙馅。

.发好的糯米面放在案板上，揉匀，搓成长条，揪成均匀的剂子，按扁，用手捏成窝状。

.放上适量的豆沙馅收口包严，按成圆饼。

.平锅置火上烧热，加入植物油，摆上包好的糯米饼，烙至两面金黄，鼓起，熟透，出锅装入盘内即成。