

枣庄面食培训学习技术

产品名称	枣庄面食培训学习技术
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

枣庄面食培训学习技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

原料：高筋面粉150克，低筋面粉150克，糖粉8克，泡打粉10克，盐12克，色拉油30克，热开水100克，水50克，蔬菜50克。制法：将高筋面粉，低筋面粉，糖粉，泡打粉，盐，色拉油，热开水混合拌匀，晾凉揉成面团，再加入蔬菜即可。

做法：将面团搓成长条下50克一个面剂，按扁用擀面棍擀成圆形饼坯即成，放入平锅中烙至成熟即可

。特点：美观大方，香软适口，咸香味美。17、三鲜炒面

原料：面条500克，素熟鸡肉30克，素海参30克，素虾仁30克，油菜60克，豆油，花椒水，精盐。

素味精，姜丝，鲜汤适量制法：将面条用开水煮熟捞出，用凉水过凉，控干水分待用，将素海参，素虾仁，素鸡肉切成片，油菜切成段，将菜加姜沫，加酱油，花椒水，精盐，纯素高鲜味精，添适量鲜汤，再将面条倒入锅内拌，炒至炒干水份即可。

面食是指主要以面粉制成的食物，世界各地均有不同种类的面食，中国的面点小吃历史悠久，风味各异，品种繁多，主要有面条、馒头、花卷、油条、麻什、烧饼、饺子、包子、凉皮、馄饨、麻花等，西餐有面包、各种烤饼等。

面食从熟制方法上可以分为蒸、煮、烙、煎、烤、炸、焖等几大类型。制作的方法不同营养素损失也有所不同。面食的制作技术一般有三步。

一是搅拌，混合。搅拌的几个特殊名词与动作包括：

1.起泡：将固体脂肪与原料搅拌后产生泡沫，当混合物开始变软或体积减少时即应停止搅拌。对油脂于

搅拌时能办入空气的称为油脂的起泡值,起泡值的大小会影响蛋糕的体积与品质。

2.搅打：混合各种配料，可藉助搅拌器起泡，目的在使空气打入面团并扩展面筋。

3.摺叠：将底层翻到上层的混合动作，可用橡皮刀操作，使配均匀混合，致使面筋扩展。

4.揉：用手或搅拌钩将各种配料混合，揉要视面筋扩展的程度而定。面团搅拌的目的为加速面粉吸水形成面筋透过往返停的搅打破坏面粉表面的韧膜,使水分均匀浸润面粉颗，面团搅打的程度除以手感觉及眼观察外，没有其它好方法决定时间的长短。一般搅打的过程分成6个阶段：(1).起阶段，(2).卷起阶段，(3).面筋扩展期，(4).完成阶段，(5).搅打过程，(6).面筋打断。

二是发酵与整形。搅打完的时间内，酵母菌可发酵作用，以产生二氧化碳,这些被释出的二氧化碳因受限于面筋的网状结构而形成气孔，使面团体积涨大.基本发酵后可割面团成固定的大小，再滚圆。分割后的面团因失去一部分的二氧化碳使柔软性变低，宜直接整形，加以滚圆，则在发酵的二氧化碳也会消失。滚圆的目的就是使面团表面形成一层皮以防止气体散失，也能使面团外表光好看。滚圆后再经中间发酵即可整形，藉由整形将面团中的气体压出，使其内部组织均匀。整形过后大部分气体以散失，面筋失去柔软性，因此必需使面团重新再产生气体，增加面筋的柔软，所以还有一最后发酵的步骤。

三是做成。这是最后一步骤，把面食煮熟、蒸熟、炸熟、烤熟、焖熟。由于热的作用使面糊或面团变得松软易于消化，同时淀粉、蛋白质受热产生化学变化，微生物及酵素作用亦被破坏而停止作用，另外表皮产生新的化合物,赋予焙烤食品特殊的颜色及香味。