

府上包加盟费多少钱 府上包加盟 一路通餐饮培训实力店

产品名称	府上包加盟费多少钱 府上包加盟 一路通餐饮培训实力店
公司名称	金华市一路通餐饮技术咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	金华市婺城区宾虹西路558号
联系电话	15336935518

产品详情

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：面粉的等级还同麦粒外皮和胚芽中的矿物质(灰分)的含量有直接关系，矿物质的含量越高，面粉的等级越低;相反，其含量越少，面粉的等级也就越高。如若追求面包有面粉的独特风味的话，等级低的面粉反倒要比等级高的面粉更合适，比如健康的全麦面包就是用含有麸皮的小麦磨出全麦粉做的。就一般面粉而言，其矿物质含量的多少对于其制作面包的性质不会有太大的影响。但是，如果其中矿物质的含量多，面粉的颜色则稍带灰色，做出的面包颜色自然也就发乌发暗。数十年前，面包的颜色如果是白色的话，则是其味道鲜美的象征，但到后来，面粉不再要漂白，而且大家也都逐渐地更加喜爱自然颜色和自然味道了。

金华市一路通餐饮技术咨询有限公司，位于素有“小邹鲁”之称的历史文化名城——浙江省金华市，是一家以面食包子为特色的专业化小吃餐饮连锁机构。以传承包子文化为基础，做具有文化内涵、有产品保证、有特色、健康的包子店，现已建成多家直营店和加盟店，与社会精英和伙伴共同实现品牌共享、财富共赢。

金华一路通餐饮与您分享：选择面粉的时候，我们所要得到的信息是高筋粉、中筋粉和低筋粉等不同产品的分类或者表示面粉纯度的等级，以及矿物质，粗蛋白等含量的表示。很多人在购买面粉的时候会误以为“高筋面粉=高精面粉”，其实“高精”的意思简单说就是高及精制，它只表示小麦的加工工艺，并不能说明面粉的筋度，所以“高及精制”的可能是高筋面粉，也可能是低筋面粉，可能是特等粉，也可能是二等粉。由此看来，“高精”的说法其实是不科学的，至少不是行业标准用语，所以，建议在选购面粉时，应该注意的是其蛋白质含量，即筋度，而非“高及精制”。

金华一路通餐饮与您分享：奶黄包

食材：

250g中筋面粉、80ml鸡蛋、40g黄油、75g白糖、250g奶黄馅、25g奶粉、10g吉士粉、10g澄粉、3g干酵母。

做法：

- 1) 黄油置室温软化；用打蛋器低速搅打至顺滑；加入白糖搅打至发白；
- 2) 分两至三次加入打散的鸡蛋，搅打均匀；所有的粉类混合过筛，加入盆中；拌成均匀的面糊；
- 3) 上蒸锅蒸30分钟左右，其中每间隔10分钟取出一次，用打蛋器搅散后再上锅蒸；
- 4) 蒸好后趁热搅散，然后用橡皮刀翻压至光滑平整，包上保鲜膜，放入冰箱冷藏1小时以上；
- 5) 将面粉、水、酵母置于面包机中，选择和面程序，搅打35-40分钟；
- 6) 将打好的面团取出，案板上抹少量油，揉成光滑的面团；
- 7) 置于盆中，包上保鲜膜，置于28度烤箱或者室温，发酵至2倍大；
- 8) 取出排气，重新揉圆，将面团搓长条状分出小剂子，擀成圆形面皮；
- 9) 将冰箱里的奶黄馅取出，取一小坨奶黄馅搓成圆形小球，置于面皮中间；
- 10) 包成圆形包子状，收口朝下；蒸锅注水烧上汽，将包子放入锅内；盖上锅盖，大火蒸15分钟左右即可。