

府上包培训推荐 府上包培训 一路通餐饮培训速度快

产品名称	府上包培训推荐 府上包培训 一路通餐饮培训速度快
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：小麦是世界大粮食作物，因其适应性强而广泛分布于世界各地，从北极圈附近到赤道周围，从盆地到高原，均有小麦种植。但因其喜冷凉和湿润气候，主要在北纬67°到南纬45°之间，尤其在北半球的欧亚大陆和北美洲，其种植面积占世界小麦总面积的90%左右。年降水量小于230毫米的地区和炎热并过于湿润的赤道附近种植较少。在世界小麦总面积中，冬小麦占75%左右，其余为春小麦。

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：爱吃面食的你知道什么面粉好吗？

无论是包饺子、包子，还是烙饼、做蛋糕，都离不开面粉。但市面上的面粉种类繁多，让人无从下手，

做各种面食到底应该找什么样的面粉才合适？

根据面粉中蛋白质含量由高到低，可分为高筋粉、中筋粉和低筋粉。筋度越高，做出的面食越有韧性，越低则越松软。

富强粉做包子、馅饼

富强粉是中筋粉的一种，是用小麦的核心部分磨出来的面粉，比较精细，面筋含量高、杂质少、较白，口味较好，适合做包子、馅饼之类的面食。现在市场上还有一些强化富强粉，主要是增加了有益人体健康的维生素和矿物质，如B族维生素、钙、铁、锌等。

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：如何发面蒸包子？

聊聊发面

- 1、一次发酵：揉好的面团放入盆中，盖上盆盖或保鲜膜，进行一次发酵。天气热的时候面团容易发酵。一般发酵至原来面团的2倍大小，就可以了。
- 2、整型：发好的面团倒出来放到面板上要多揉一会将里面的空气多排出一些，将面团切开后的断面孔洞越细小均匀越好，这样揉出来的馒头生坯就越光滑，蒸出来后馒头表面也就更光滑；有馅的包子同样如此。接着，就可以边做成馒头或包子生坯边摆入蒸锅中了。
- 3、二次发酵：在蒸之前，尽量再进行二次发酵，生坯在蒸锅中静置约20分钟-30分钟左右，建议不要忽略这一步。经过二次发酵的馒头或包子，蒸出来肯定会比缺少这一步的好。天气热，蒸锅里装冷水，因为气温高容易发酵；天气冷，蒸锅里就装热水，更有助于二次发酵。