

面点培训 心厨餐饮培训包教包会 特色面点培训

产品名称	面点培训 心厨餐饮培训包教包会 特色面点培训
公司名称	衢州市心厨餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市衢江区樟潭街道商锦路27号
联系电话	13305701479

产品详情

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。面点培训

心厨餐饮培训与您分享

面筋是小麦蛋白质构成的致密、网状、充满弹性的结构。面粉加水以后，通过不断的搅拌，面粉中的蛋白质会渐渐聚集起来，形成面筋。搅拌的越久，面筋形成越多。而面筋可以包裹住酵母发酵产生的空气，哪里有面点培训，形成无数微小的气孔，经过烤焙以后，蛋白质凝固，形成坚固的组织，支撑起面包的结构。

所以，面点培训，面筋的多少决定了面包的组织是否够细腻。面筋少，则组织粗糙，气孔大；面筋多，则组织细腻，气孔小。这也是为什么做面包要用高筋面粉的原因，只有高含量的蛋白质，才能形成足够多的面筋。面点培训

要强调的是：只有小麦蛋白可以形成面筋，这是小麦蛋白的特性。其他任何蛋白质都没有这种性质。所以，只有小麦粉有可能做出松软的面包。其他黑麦粉、燕麦粉、杂粮粉等等，都无法形成面筋，它们必须与小麦粉混合以后，才可以做出面包。有些烘焙师会使用100%的黑麦粉制作面包，但这种面包质地会十分密实，因为没有面筋的产生，无法形成细腻的组织。（有TX曾经问：我往中筋面粉里加点蛋白质，它会不会变成高筋面粉？现在你应该明白了：除非加入小麦蛋白，加入其他诸如大豆蛋白牛奶蛋白等任何蛋白质，都不会对面筋的含量产生影响。）

搅拌的过程：

揉面是个很辛苦的工作。为了产生足够多的面筋，我们必须在揉面上花大量的力气。从。不同的面包需要揉的程度不同。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。面点培训

心厨餐饮培训与您分享

“多奶少肉”

多喝奶类，少吃肉类。春季是万物复苏、阳气的季节。一年之计在于春，牛奶是全营养食品，春天多喝奶能满足人体生长、健康等多方面的需求，是各类人群春季养生的佳品。肉类胆固醇含量高，吃多了，容易发胖，诱发“三高”等富贵病。

“多水少油”

季节更替带来多风、干燥的气候，加剧了身体水分的流失。、体重增加等症状都是因春燥上火所致。的方法就是多喝水。每天清晨起来，喝点蜂蜜水，将有助于清洗肠道，祛火。面点培训

“多彩少单”

即多吃五颜六色的食物，少吃颜色和口味单调的食物。在人体中，特色面点培训，五脏各有所爱，如心爱红、苦；肝爱绿、酸；爱黑、咸；肺爱辣、白；脾爱黄、甜。人们在饮食中，应当照顾到各脏器的爱好。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。面点培训

心厨餐饮培训与您分享

广东肠粉又一个热门早餐美食。广东经济开放之后，大量的人员涌入这块热土，从而肠粉就变成了几十万人都吃过的特色美食，近些年肠粉的口味也在不时的改良和提高，现在肠粉已经是很多外地人都喜欢吃的美食小吃了

课程内容 1选米

步，哪有面点培训班，主要系统学习如何挑选大米。这里重点学习掌握选米方法、技巧、价格等知识。

2泡米

第二步，主要系统学习如何浸泡大米。这里重点学米的浸泡时间、贮存方法等知识。面点培训

3磨米浆

第三步，主要系统学习如何使用磨浆机，磨制米浆。这里重点学习掌握磨制手法、技巧等知识。

4调米浆

第四步，主要系统学习如何使用大米浆、生粉、红薯淀粉等食材，依照配方比例，调配肠粉专用米浆。

5酱汁

第五步，主要系统学习如何使用耗油、生抽、香油、芡水等食材制作肠粉酱汁。

6汤汁

第六步，主要系统学习如何使用猪肉、清水、盐、生抽等食材熬制肠粉汤汁。面点培训

7辣椒酱

第七步，主要系统学习如何使用泡椒、耗油、鸡精、大蒜、生姜、调和油等食材制作辣椒酱。

8蒸制

第八步，主要系统学习如何使用肠粉机蒸制肠粉、米粉、面条。这里重点学习掌握火候、打浆方法、配菜放制、蒸制时间、刮制手法、技巧等知识。

面点培训-心厨餐饮培训包教包会-特色面点培训由衢州市心厨餐饮管理有限公司提供。衢州市心厨餐饮管理有限公司（www.qzxcxcp.com）位于浙江省衢州市衢江区樟潭街道商锦路27号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前心厨餐饮培训在教育、培训中享有良好的声誉。心厨餐饮培训取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。心厨餐饮培训全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。