

# 酱香饼培训 心厨餐饮培训包吃住 土家酱香饼培训

产品名称	酱香饼培训 心厨餐饮培训包吃住 土家酱香饼培训
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。酱香饼培训

### 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，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。酱香饼培训

#### 3磨米浆

第三步，主要系统学习如何使用磨浆机，酱香饼培训机构，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。酱香饼培训

## 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。

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。酱香饼培训

## 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，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。酱香饼培训

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，土家酱香饼培训，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。酱香饼培训

## 心厨餐饮培训与您分享

### “多主少副”

即多吃主食，少吃副食。春天风多雨少气候干燥，气温变化反复，人体和防御功能极易下降，诱发一些春季常见的疾病。此时可以多吃些主食，主要成分是碳水化合物，既经济又能直接转化成热量，提供身体基本所需。此外，春季应注重调养脾胃，而米饭同菜中的大鱼大肉相比，要容易消化得多，能很好地。酱香饼培训

酱香饼培训-心厨餐饮培训包吃住-土家酱香饼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](http://www.qzxcxcp.com)）在教育、培训这一领域倾注了诸多的热忱和热情，心厨餐饮培训一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：曾总。