

纯碱雷蒙磨粉机,纯碱馒头的制作方法

免责声明：上海矿山破碎机网：<http://www.jawcrusher.biz>本着自由、分享的原则整理以下内容于互联网，若有侵权请联系我们删除！

上海矿山破碎机网提供沙石厂粉碎设备、石料生产线、矿石破碎线、制砂生产线、磨粉生产线、建筑垃圾回收等多项破碎筛分一条龙服务。

联系我们：您可以通过在线咨询与我们取得联系！周一至周日全天竭诚为您服务。



更多相关设备问题，生产线配置，设备报价，设备参数等问题

可以**免费咨询**在线客服帮您解答 | 24小时免费客服在线

一分钟解决您的疑惑

点击咨询



纯碱雷蒙磨粉机,纯碱馒头的制作方法

多少年后，妈妈看我蒸馒头，惊讶的说，你放碱总是这样随意吗，不用比量就能使好碱？我说爸爸就是这样教我的，大概他也是这样吧，我也不知什么比例，就是根据面团使碱，从不量的~妈妈那纯碱雷蒙磨粉机,纯碱馒头的制作方法还是第一次看我蒸馒头，她总是风风火火的工作，没有在意我蒸的馒头是否“合格”，能不饿着就可以了，这就是她让我们学做饭的理由。小时候爸爸下班第一件事是生火，然后烧水，接着就是等妈妈下班，如果妈妈很晚下班，我们也就很晚吃饭，我们家的晚饭通常是名副其实的晚饭，总是很晚才吃。在我们家，爸爸负责管孩子，妈妈是领导，家里的大事小情都是她在操持，她把本该男人干的活计都包了，我的记忆里妈妈是万能的妈妈，可我那些深刻的记忆，总是存留着爸爸的影子。现在我想顶嘴都没有机会了，子欲养而亲不待，是因为我得到的太多，才让我过早的失去吗？我做最简单的馒头，献给我最亲爱的爸爸。

原料：面引子（上次蒸馒头剩下的生面）一块，面粉小碗（大约g），面碱一汤勺（大约-g）发面。使好碱的馒头静置几分钟，然后揉成条，切成小段，分别揉好成圆形，继续发酵一会，等面团有些发轻的时候就可以下锅蒸了。面粉里放入老面和清水和成面团，放温暖地方发酵两倍大取面碱和小苏打各适量混合，加入清水稀释，然后倒入发好的面团里，一边加一边揉面，直至面团没有酸味为止。

再加入适量干面粉揉匀，放一旁进行二发取一半面团，揉匀，揉搓成长条揪成等大的剂子面板上撒些干面粉，取一面团，用手揉匀成馒头将所有剂子揉成馒头锅中坐水，间隔的摆好馒头大火蒸分，馒头蒸好后焖两三分后再开盖“我妈妈家最常吃的主食就是馒头了，因为父亲的胃不好很少吃米饭所以馒头就是一日三餐中最不可缺少的了。”取面碱和小苏打各适量混合，加入清水稀释，然后倒入发好的面团里，一边加一边揉面，直至面团没有酸味为止。

雷蒙磨粉机

再加入适量干面粉揉匀，放一旁进行二发小窍门：面碱和小苏打要一边加一边揉，随时闻闻有没有酸味，直到没有酸味了就不用再加了，否则碱大馒头就发黄了黑夜幽灵分类：烹饪美食--有谁知道纯碱馒头的做法与配方吗我来回答不区分大小写看不清,换一张匿名回答谢谦西式面点师个满意答案--向TA提问这种馒头没有固定的配方，主要是靠经验。评论发表评论深圳畅途汽车租赁有限公司1--将发酵面（老面）加面粉水和成面团，放入盆中或醒发箱发酵（发酵时间视室内温度和老面的多少而定）；取出发酵好的面团加碱和白糖（白糖可根据自己喜欢的口味添加,北方基本一点糖也不放,只有在南方才会出现放白糖的情况），揉透揉匀后搓成长条，揪剂子，摆在笼屉上，剂子口朝上，撒上青红丝，在旺火上蒸二十分钟，取出可。

注意：发酵面时一定要发到时间，剂子口一定要朝上；下剂子摆在笼屉上时，千万不要碰，否则不会“开花”；上笼屉时火一定要旺，而且要在水沸时上笼屉。馒头的酸味发好的面团如果觉得有酸味，可以加一点碱面中和，一般只要不是发得太过不加也没关系；蒸馒头蒸馒头的过程中不要掀开锅盖；馒头塌陷馒头蒸好后不要急于掀开锅盖，焖十分钟再掀盖，防止馒头塌陷。蒸馒头怎样判断生熟？蒸馒头判断生熟有以下几种方法：用手轻拍馒头，有弹性熟；撕一块馒头的表皮，如能揭开皮熟，否则未熟；手指轻按馒头后，凹坑很快平复为熟馒头，凹陷下去不复原的，说明纯碱雷蒙磨粉机,纯碱馒头的制作方法还没蒸熟。后期技术指导设备的采购指导开店指导评论发表评论热心网友213--1 在哈尔滨想学正中纯碱馒头就到哈尔滨南岗学府二道街。

原文地址：<http://jawcrusher.biz/zfj/wORwChunJianbzWSu.html>