

山东学习炸香蕉的地方 零基础培训教学

产品名称	山东学习炸香蕉的地方 零基础培训教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

学炸香蕉技术 专业培训学校

油炸食品在我国饮食行业中，通常被称为白案，它在饮食形式上呈现出多种多样，它既是人们生活中不可缺少的主食，又是人们调剂口味的补充食品。在我们的日常生活中，经常见到、吃到的油炸食品、煎制食品可以说是丰富多彩，应有尽有了。

膳学派教大家家常炸香蕉：

首先准备四五根香蕉，然后将它的皮剥掉，接着放到旁边备用。这时候准备一个碗，往里面打入五颗鸡蛋，然后搅拌一下，后把香蕉放到里面浸泡半个小时。小吃货们，你们学会吗？

准备两个碗，往其中一个碗里加入四十克的面粉和六十克的玉米淀粉搅拌，再往另外一个碗里面加入面包糠就行。把浸泡好的香蕉先放到面粉里蘸，蘸好再放到面包糠里面蘸就可以啦。

这会起锅烧油，然后就把香蕉放到里面炸，炸到外表焦焦的就可以捞起来，捞起来后切成一块块就可以吃啦。如果说家里面有多余的番茄酱的话，那么也是可以拿出来蘸，增加炸香蕉的味道。

膳学派油炸小吃的教学内容有：

一：各种蔬菜的清洗；

二：原料的串串；

三：炸茄子的切法，串法；

四：油炸刷酱的配方，制作；

五：炸香蕉糊的制作；

膳学派油炸常见的产品有：炸香菇，炸平菇，炸香菜，炸香蕉，炸年糕，炸青菜，炸鸡柳，炸骨肉相连，炸鸡翅，炸鸡腿，炸莲藕，炸丸子，炸小黄鱼，炸鸡排，炸苹果，炸韭菜，炸香肠，炸火腿肠，炸鱿鱼，炸馒头等等。

膳学派油炸香蕉；在人不仅可以帮助大脑制造一种化学成分——素；这种物质还可以系统，给人带来欢乐、平静及瞌睡的信号，甚至还有镇痛的效应。因此，香蕉又被称为“食品”。美国医学专家研究发现，常吃香蕉可防止压，因为香蕉它可提供较多的能降低血压的钾离子；还有钠离子；升压及损坏血管的作用。

能比较的了解各种原料的采购处理和保存方法等。实体店学做小吃缺点实体店的可能会保留一部分核心技术不教学徒。一般是担心你抢他生意，而保留重要的配料技术。实体店的也许自己做得很好吃，但不一定能把学徒教好。因为培训是讲究系统教学方法的。也许这个自己手艺很好，但是他自己也不知道，要怎么教你，才能让你学得好。实体店学小吃一般都不会走正常流程。大多数学徒都是要先做小工洗菜洗碗甚至拖地。然后，每天零零碎碎的学一点技术。