

# 太原现磨豆浆培训

产品名称	太原现磨豆浆培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

多年来，祖国大地上的小吃种类之丰富是很多人都见识过，各种小吃也正在逐渐地被创新。从工艺传承到改良，从包装到，从生产到销售，已做了性的整修。面包、咖啡、牛杂、鸭脖子……这些不起眼的休闲小吃，正在以的商业攻城略地、飞速发展，休闲小吃连锁业，正迎来井喷时代。无论是连锁还是代理店，我们的小吃行业的发展一直让很多人刮目相看的。目前饮食行业连锁店中约80%的连锁店都是采用直营店加加盟店的商业，单纯做直营的并不多;加盟店和直营店相结合的运作能使品牌在很短时间内抢占市场份额和品牌率

养学界认为，人体需要的六大营养素分别是糖、脂肪、蛋白质、水、无机盐和维生素。随着工业文明的进步，人们对口感的追求促使食品加工行业对大量食品进行精细加工，大量去除了天然食品中的膳食纤维，导致了“富贵病”、“亚健康”的泛滥。现磨豆浆保留了大豆中所有的膳食纤维，减少人体对脂肪的吸收，大大降低血液中的胆固醇、甘油三脂含量，有效地防治高血压、心脑血管疾病等，由此引发了一场新健康饮食的风暴。

豆浆的蛋白质含量高达2.56%，也可以为人体补充足够的膳食纤维。

“现磨豆浆”与传统“泡豆磨浆熬煮豆浆”，有着本质的区别，在营养和味道上自然也是泡过的大豆磨浆熬煮做出来的豆浆好。

曾食坊现磨豆浆实操培训：

- 1、原材料与设备认识，材料与设备好次区分，设备保养知识
- 2、选购材料与设备的基础理论知识
- 3、制作设备、工具的使用方法
- 4、各种调料的认识及采购技巧

## 5、整个制作过程详细步骤与注意事项讲解

曾食坊的现磨豆浆的特点：放置一两个小时不分层，不沉淀。

允许摆地摊，不仅增加了就业，而且还为城市添加了活力，带动了人们的消费，也能让老百姓真真切切感受到烟火味，地摊成本低，选择好了项目比打工都强，感兴趣的可以去试试

曾食坊小吃培训中心学校环境优雅、宁静，餐饮文化气氛浓厚，为下岗职工、农民、刚毕业大学生及待业青年提供了良好的学习技术平台，实现了就业率高的特点，为社会输送了一批批质量高的小吃技术人员!全部过程首先由老师演示，老师演示结束后，在老师的指导下由您自己来亲手操作，操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，后在您全部熟练了以后操作，从原料开始一步步做出来，直至后做出的口味和老师所制作的基本相同即可。