

徐州的想学芝麻球技术 教的好学的快

产品名称	徐州的想学芝麻球技术 教的好学的快
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

来这里学习小吃技术 配方技术全教会

不管你有没有基础，不管你以前是做什么的，只要你报名了，我学校承诺包教包会，没有学不会的人，只有不敢尝试的人。麻球参考原料配方 水磨粉750克 赤豆100克 白糖250克 白芝麻200克(约耗150克) 花生油1500克(约耗150克) 制作方法 1.先将赤豆、白糖(100克)制成豆沙馅心。

2.将水粉放入盛具内，加白糖(150克)拌匀擦透，静置(热天热3小时，冷天需12小时)至粉团发烂即可。

3.分次摘取粉团，稍加揉捏后将粉团搓圆，用大拇指在中间揪捏成碗形，包入豆沙，捏拢收口，滚上芝麻，即成麻球生坯。

4.取清洁锅，放入花生油，用中火烧至七八成热时，放入生坯，并用漏勺沿锅边搅拌，以防粘底。待麻球浮上时，用漏勺沿锅边逐只掀压，使外形发足，体积倍增。

再用漏勺不断搅翻，使其受热均匀，待外壳发硬时，捞出沥油即成。产品特点

外形滚圆饱满，色泽金黄，皮薄香脆，内甜糯。麻球是早餐系列之中的，一般搭配粉面，油条，包子之类的卖，现神来福优惠政策：学两项送两项，津市牛肉粉学费1280元，油条800元，全套包子技术1680元，比如说你学了包子和津市牛肉粉就可以免费送油条和炸麻球的技术，优惠多多，实惠多多，还有更多项目，更多实惠，欢迎来电咨询。

- 1、芝麻球发面配比及空芯技巧；
- 2、和面及口感控制；
- 3、炸锅油温控制要领；
- 4、开店选址指导、规划设计、经营管理方案等。

麻球以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，是江浙一带一种经典的汉族小吃。圆滚滚金黄色的麻球是传统名点，也是大众化风味小吃。其特点是色泽金黄，浑圆膨松，美观大气，外皮焦酥、麻香松脆，内中甜糯适口。一口咬下去，外面的皮薄薄的夹杂着芝麻的香脆，里面的糯米很糯，香甜香甜的。

它是空心的，而且冷却今后也不会瘪掉。麻球本钱低价，赢利空间大，适合各种档次的酒店制作，也是个体经营的好品种。

养分价值

1、糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等，养分丰富，为温补强壮食物。糯米粉别名：糯米面。

2、水磨糯米粉是以柔软、韧滑、香糯而著称，它可以制作汤团、元宵之类食物和家庭小吃

理论学习

：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解

：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

膳学派小吃培训中心技术优秀，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势；

培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止；

标准化教学，与学员签订培训合同，高标准完成教学质量；

学员跟踪指导，传授经验，提供终身技术支持；

毕业赠送培训资料，以防学员因时间久忘记配方；

指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务；

学员档案严格管理，学员若以后再来复习可凭合同书免费再学