

邯郸冰糖葫芦培训学校

产品名称	邯郸冰糖葫芦培训学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

冰糖葫芦，很好吃，口感那叫一个棒，脆脆甜甜，让人欲罢不能，吃过一次，很酸甜的感觉，但是就是糖葫芦太少了，不够吃，所以心里就想着要不要自己去学习做冰糖葫芦，下面来和我看看怎么学习吧。

学习期间时间是不限制，学会为止，培训结束，毕业

- 1、网上了解详情咨询相关信息，决定是否来公司实地考察
- 2、来公司考察、与老师具体了解、品尝口味满意、签订合同正式学习
- 3、安排住宿、正式一对一培训

具体给大家介绍一下用冰糖制作不化的冰糖葫芦的制作方法

一、材料

山楂或者桔子瓣20个、冰糖150克、开水150克

二、做法

- 1.山楂或者桔子瓣清洗干净，去掉山楂蒂部。
- 2.将清理干净的山楂或桔子瓣用竹签子串起来。
- 3.将冰糖放入锅中，倒入同等份量的开水，大火一分钟，再调为中火。
- 4.中火加热，可以用铲子慢慢搅拌，加快冰糖溶解。

- 5.当所有的冰糖都溶解后转小火，慢慢熬制。
- 6.仔细观察糖液的泡沫，当糖液的颜色变得稍微有一点点黄，泡沫繁多很拥挤时，差不多就是好了。
- 7.将串好的山楂放进去快速滚一下。或者用小铲将糖浆淋到山楂或者桔子瓣上。
- 8.拿出放在抹了油的铁盘中，放冷处凝固10分钟即可。

三、注意事项

- 1、一定要开水溶解糖，开水和冰糖的比例为1:1。
- 2、观察糖液的颜色和泡沫，冰糖的颜色不会怎么发生变化，只是微微有点黄。
- 3、鉴定糖液是否可以的好办法：准备筷子蘸一下，放入冷水中，20秒后拿出来，咬一下看是否凝固且不粘牙。
- 4、盘子一定要刷油，并放置寒冷处十分钟让其彻底凝固，暖气屋子里不行，糖都化了。
- 5、山楂还可以换成橘子、苹果、圣女果、猕猴桃等任何喜欢的东西。

-售后服务：提供后期全套技术支持及服务，可免费后期复学!-

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

北京品味轩餐饮培训中心有上百种特色小吃，主要分为：“早餐、烧烤、主食、面食、海鲜、西餐”等项目!北京品味轩餐饮培训中心的师傅有多年的工作经验。在学习过程中所食材均由北京品味轩餐饮培训学校提供，一人交费可以两人同时学习，学不会可以免费重学!