

莱芜的想学习炸糕技术 一对一老师指导教学

产品名称	莱芜的想学习炸糕技术 一对一老师指导教学
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

油炸糕技术这里教的正宗 包教包会

炸糕是天津地区著名的回族传统小吃之一，与狗不理包子、桂发祥麻花并称“津门三绝”食品。炸的金黄酥透，咬一口后，黄白黑三色分明，黄的是炸焦黄的外皮；白的是糯米的皮料，有嚼头，又不粘牙；黑的就是甜甜的豆沙馅。天津三绝食品之一，用优质糯米作皮面，优质红小豆、赤白砂糖炒制成馅，以香油炸制而成。成品外型呈扁球状，淡金黄色，皮外酥脆内软粘，馅心黑红细腻，香甜适口，是津门多年来深受欢迎的标志性特产。耳朵眼炸糕精选上乘江米，成品外皮金黄、酥脆不良，馅心香香但不腻、适口性强，且无任何添加剂，可谓绿色营养食品。耳朵眼炸糕有“黄、软、筋、香”四大特点。闻起来香味扑鼻，吃到嘴里酥脆可口，香甜粘软，外层炸得酥脆，趁热吸一口，烫、甜、粘，不小心馅汁会溅出来。

营养价值

- 1、健脾养胃炸糕中所含有的红糖有缓解脾胃虚寒的作用；
- 2、提高免疫力炸糕中的糯米可以增强机体免疫力。

油炸糕是东北地区、山西太原、大同、河北张家口及内蒙古丰镇地区传统特色糕点。油炸糕比较讲究，油炸糕具有个儿小、皮儿薄、花样多三个特点，其花样品种分豆馅、糖馅、菜馅三种。

豆馅有小豆、豇豆、扁豆、芸豆四种；糖馅有红糖、白糖两种，另外各加青红丝、玫瑰、核桃仁、果脯等；菜馅有绿豆芽、土豆（该地区俗称山药）、胡萝卜馅，有地皮菜、豆腐干、土豆馅，有土豆、苦菜、韭菜馅，有土豆、芹菜馅等。无论是哪种馅的油糕，吃起来都是外酥里嫩，回味无穷。

膳学派餐饮培训优势：油炸糕3.jpg

- 1、每个学员全程都是实践动手学习；

- 2、核心技术配方无保留传授；
- 3、学习中途不增加任何杂费；
- 4、学员能够完全掌握核心技术；
- 5、学员能够学到有竞争力好味道技术；
- 6、不限时间，包教包会，学完之后能够自己独立经营。

油炸糕是把黍子碾成黄米，再把黄米磨成面，即成黄米面，由黄米面做成的黄米糕具有“黄、软、筋、香”四大特点，吃的方法有两种，一是“素糕”，二是“油炸糕”。

项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

炸糕培训种类：

耳朵眼炸糕、玫瑰糖炸糕、奶茶炸糕、驴打滚豆面糕、艾窝窝、糖卷果等等

炸糕的培训课程：

- 1、面粉的选择
- 2、面的和制技术
- 3、各种馅料的制作技术
- 4、成型技术
- 5、炸制技术
- 6、以及成本核算

学习期间的原材料怎么算？

答：每一位学员在学习期间的所有原材料均由我们负责，您只需交学费即可，除了学费您无需再交任何其他费用。

你们的培训模式是怎样的？

答：实操与理论相结合，我们的每个课程在报名之后都会立即安排专业的及教学老师手把手亲自示范，虽会让学员亲手实际操作，反复实践，直到学员做出和老师差不多的口味即可。

报名之前能不能先品尝味道在学？

答：可以先品尝，满意后再学习。部分品种准备时间比较长，需提前预约。

膳学派餐饮培训中心学习，专业模拟实体后厨设备，专业老师手把手教学，核心技术配方无保留传授，随到随学，不限制学习时间，学会为止，一份学费两个人一起学习。