

北京速冻油条生胚技术培训学校

产品名称	北京速冻油条生胚技术培训学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	20.00/项目
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

冷冻中空炸油条面坯学习培训鑫茂荣餐馆剖析到，炸油条，是一种历史悠久的新中式面点，长条状空心的油炸食物，口味酥脆有韧性，中华传统的尽早之一相近的脆麻花，其发源遥远早于宋代，追溯到唐之前，实际阶段不可资格证书。

速冻油条介绍强势来袭：速冻油条，颜色金黄色，肯定绿色有机食品，半成品加工舒心早饭，口味外酥里软，中空度特别好;简易方便，省时省力，1-两人就可以运营一个早点店，可配搭老豆腐，糊辣汤，豆浆，小笼包，大饼。能够批发零售。真真正正保证懒人尽早，释放尽早的业者!

课程：速冻油条、速冻包子

配搭新项目：豆浆、煎饼果子、台湾手抓饼、养生粥特色小吃;

类型内容：原料和调料的了解 揉面秘方，和面技巧 油条的制作 水温操纵 制成品制做。

冷冻专业技术培训花费：详尽资询网上客服教师

冷冻技术培训时间：<冷冻技术性> 一般2到8天就能学好

学习培训优点：随到随学，大白天班、周六日班国家法定假日不歇息、随意分配;实践活动一对一

讲课组织：北京市品位轩餐饮管理培训企业

讲课详细地址：北京海淀区小红门桥北

在实际之中有很多人全是餐馆新手由于看到了餐馆的销售市场及其市场前景或是身旁的盆友都做的非常好因此 也想要开个加盟店，因此 一般大伙儿都是会选择专业的组织开展学习培训的，北京市品位轩餐饮管理培训企业便是一家技术专业的小吃技术服务中心，基本上每日都是有来源于全国各地的学生前

去学习培训的，可是我这八年的餐馆工作经验而言给一些餐馆新手一些提议。

【速冻油条特性】：

- 1、不用明矾;
- 2、无需起早揉面;
- 3、合好的面能够放2-三天;
- 5、1斤小麦面粉炸成1.7-1.8斤炸油条;
- 6、炸成的炸油条酥香酥，凉了都不羊筋。

速冻油条培训计划：

- 1、由教师教和面比例，规定学生了解和自身自学能力
- 2、冷冻基本常识解读，规定学生可以单独实际操作该流程。
- 3、炸油条具体步骤解读与老师演习，规定学生把握实际操作技巧
- 4、半成品加工制做要点和冷冻解读，规定学生可以单独进行所有流程。

假如要想取得成功的开一家餐馆得话我在这儿告知大伙儿一下步骤：学习培训、找店、开店选址、办理证件、室内装修、购置、招聘、新店开张、开张;在这儿每一个阶段都很重要的，因此大家作为餐饮业的新手或是从业人员必须用心的应对，尤其是学技术的学生们，有的一些顾客由于远距离或是别的的原因不愿意来学习培训，即然拥有开实体店的念头也准备开实体店，那麼就用心的看待，用心的学习培训可重复性的实践活动，那样才可以取得成功的运营好一家店的。

冷冻中空炸油条面坯学习培训鑫茂荣餐馆剖析到，炸油条是不是能炸得又松、又脆、又黄、又香，制做要点是：每两根左右叠起来，用竹筷在中间压一下;不可以压得过紧，以防两根黏连在一起，两根面块的边沿肯定不可以黏连;也不可以压得过轻，要确保炸油条在炸得情况下两根不分离出来;转动便是为了更好地确保所述规定，另外在炸得全过程中，非常容易滚动。两手轻捏两边时，应将两边的正中间轻轻地捏住，在炸的情况下两边也不可以分离出来。

速冻油条运营模式：历经速冻油条学习培训进行后我们能够在自己家或是开家店面做批發，也可做早点用，简易节省成本，能够协同餐馆。早点店、路边小吃等合理资源开展批發。