

天津学糖葫芦的费用

产品名称	天津学糖葫芦的费用
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

糖葫芦是大家很喜欢的一种小吃吧，不论是小孩子，大人，都喜欢吃，尤其是小孩子，糖葫芦吃起来酸酸甜甜的，加上表面的一层糖包裹着山楂，一口咬下去，又脆又甜又酸，很多人想学糖葫芦，下面来看。

1.山楂穿串。用竹签把山楂穿串，一串五个即可，方便裹糖浆。

2.山楂处理。这里我们需要将采摘或者购买的山楂清洗干净，可以放入清水中，加入少量食盐，杀菌消毒;然后，去掉山楂的头部和尾部黑黑的地方就可以了。

3.熬制糖浆。放入糖和水，刚开始开大火搅拌至融化，然后转小火慢熬，一边不停的搅拌，避免冰糖沉淀，变糊焦，直至感到有阻力，气泡由大变小，色泽由浅变浅黄即可。熬制糖浆时，遵循冰糖和清水的比例为1：1，熬制的糖浆甜度和浓度才为适中。

4.山楂裹糖浆。提前准备铁盘或者是把案板上刷一层油，用来放裹好糖浆的糖葫芦。把串好的山楂放入糖浆中转一圈就立即拿出来，放到铁盘上，切记不可拖泥带水，否则糖浆太厚，会掩盖山楂原本的味道。

(想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师)

(培训地址：朝阳区-小红门)

学习糖葫芦技术一次性收费，中途无二次费用，随到随学，长期招生。手把手传授正宗糖葫芦技术，核心技术配方无保留，真材实料，保证让学员在里学到真正有用的技术，无论去到哪里都可以制作出美味的糖葫芦。

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-

宋家庄站下车) 换乘亦庄线(宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出) 换乘352路到七十一中下车即可

北京西站: 地铁9号线(北京西郭公庄方向上车-六里桥下车) 换乘地铁10号线(六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出) 换乘352路(分钟寺上车-七十一中下车)

培训优势: 随到随学, 白天班、周六日班节假日不休息、自由安排, 实践操作一对一练习;

培训费用: 一次性缴费、中途无任何其他费用

开课类型: 滚动开班、全天班、速成班、