

# 2020学习芝麻球技术 在烟台学习的地方

产品名称	2020学习芝麻球技术 在烟台学习的地方
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

学习麻球技术 包教包会学会为止

麻球是一种经典的汉族小吃，麻球是油炸面食。以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，有些包在麻茸、豆沙等馅料，有些没有。在广东及港澳、江浙沪乃至全国地区常见的贺年食品。外形滚圆饱满，色泽金黄，皮薄香脆，内甜糯，经常淋上芝麻，十分好吃。

麻球制作原料为糯米，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，营养丰富，为温补强壮食品。糯米粉别名：糯米面。水磨糯米粉是以柔软、韧滑、香糯而著称，它可以制作汤团、元宵之类食品和家庭小吃。

麻球技术培训学习内容详情

- 1.讲述麻球的主原料认识及基础知识。
- 2.讲解各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.辅料的配制及方法。
- 4.火候、撒料食用方法。
- 5.未售完半成品的保存方法。
- 6.设备器具采购途径和要求。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

学麻球技术就到膳学派小吃培训学校，膳学派是一家集餐饮培训、餐饮咨询、餐饮业务策划与服务，为一体的综合性餐饮业服务公司，以真诚扶持创业为向导并以提供优质的特色美食技能为目标的培训机构

。以培养“汇集天下名吃，培养创业精英”为己任，秉承“专业、诚信、务实、创新”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。通过对学员一对一的实操技术培训和技术理论培训;成功的创业渠道指导;创业店铺开张后续服务，一体化的流程;力图让每位有梦想的学员最快最稳的创业成功。

麻球小吃成为人们追求健康生活的标本，甚至一度成为减肥爱美人士的首选，膳学派手把手教您麻球手艺，您自己实操实练，学会了能独立经营售卖了在毕业，膳学派本着为每一位学员负责人的态度在这里郑重承诺，一次缴费终身收益，三年合同期内免费重学复习免费享受配方升级服务

## 麻球学习方式

按照麻球标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

## 后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

麻球培训时间一般根据麻球培训学员所学项目以及学员自身的学习能力接受能力而定.一般来说,麻球培训项目分为1-3天短期培训,3-5天中期培训,5-10天中长期培训以及10-15天的长期培训.同时学习能力强接受能力强自然学的更快,那么麻球培训的时间也就越短.

膳学派郑重承诺:每一个麻球培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时在麻球培训学习过程中,膳学派将为学员安排好住宿,让学员能够安心学好麻球技术.

下锅时的油温必须控制在120℃，如高于个温度，表皮会迅速结牢，就发不起来了，如果低于这个温度，在用马勺压的过程中球皮会破，而且芝麻可能一颗都粘不住。压炸时不能太用力，否则压破后容易把油溅到身上。如果在压的过程中有破了的洞，就把这个洞翻到比较下面，同时用勺把里面的面压到下面堵上这个洞!

## 麻球的种类

紫薯麻球、薯心小麻球、香脆麻球等等。

- 1,看培训机构的规模,规模越大,当然实力越强
- 2,看麻球培训机构的设备,设备齐全是基本要求,同时设备新,设备先进更能体现实力
- 3,观察麻球培训的老师,看看老师是否专业,老师年龄,老师从业多久
- 4,考察公司各项资质是否齐全
- 5,与麻球培训学员进行接触交流,通过学员反馈侧面了解培训好坏
- 6,自己品尝麻球,味道是检验技术好坏的最直接标准

## 麻球培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。麻球就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家麻球店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

### 营养价值

- 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，营养丰富，为温补强壮食品。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、元宵之类食品和家庭小吃。