

淄博可以学油条的技术的地方

产品名称	淄博可以学油条的技术的地方
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

2021年去青岛哪里学习油条技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解： 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。

特别优惠 1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。

无明矾大油条培训内容：

1.油条发面的配比技术和和面手法；

2.油条所用多种原料认识及性能；

3.油条各种产品制作流程及技巧；

4.油条制作设备使用维护及采购信息。

5.各种调料的认识及采购信息；

6.店面选址及经营管理技巧。

1、饺子面：500克面粉加50~60%的温水，放2%的食盐，充分揉和，醒面30分钟开始操作。面中放盐不仅会增加面筋，出锅的饺子也不粘皮。

2、擀面条面：500克面粉加35～40%的温水，放2%的食盐及少量食用碱，醒面30分钟后操作。这样不仅会增加筋力，而且口感光滑，不易断条。

3、蒸馒头面：500克面粉加50%左右的温水，放酵母1%，可加少量白糖，充分揉和后置暖处充分醒发，这样蒸出来的馒头柔软芳香。

4、烙饼面：500克面粉加50～60%的温水，醒面20分钟后揉做，效果极佳。

培训时长：不限学习时间，随到随学，包教包会，学会为止。通常三天上下，视个人情况而定

市场分析：仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。产品风味独特，能满足需男女老少各类消费群体，可早、中、晚、夜宵四次联动销售。

2.面粉的分类

、面粉按性能和具体用途可分为专用面粉如面包粉、饺子粉、饼干粉等;通用面粉如增钙面粉、富铁面粉等。

2、按精度可分为精制级、特制一等、特制二等和标准等不同等级。

3、按筋力的强弱可分为强筋粉、中筋力和弱筋粉。

油条，是一种古老的汉族面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。油条的叫法各地不一，”上海称油条为果子；安徽一些地区称油果子；东北地区称大果子；闽南福建等地称油炸鬼；潮汕地区等地称油炸果；浙江地区有天罗筋的称法（天罗即丝瓜，老丝瓜干燥后剥去壳会留下丝瓜筋，其形状与油条极像，遂称油条为天罗筋）。

燥后剥去壳会留下丝瓜筋，其形状与油条极像，遂称油条为天罗筋）。