

在青岛学习芝士拉丝棒，设备齐全学费低廉

产品名称	在青岛学习芝士拉丝棒，设备齐全学费低廉
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

好项目投资的好选择，管理规范，招商能力强，规划合理，商超选址位置好，跟着这大型开发商走可以省心省力。像面街道交通状况信息您可以去公路系统和当地机关获取，另外，不同规模的城市，选择也大不相同。在一线城市进成熟商超，不进新商超。

操作方法

01

先将芝士刨成丝，再加入面粉和牛奶，进行搅拌，在搅拌过程中，一定要分批倒入少量牛奶并搅拌，这样更均匀！然后用手揉成面团，揉好让它凉快一会就好啦！

02

接下来超级简单啦，用烧烤签插入香肠和芝士;再另取香肠，用芝士片包裹好。要用到第一步骤的凉快好的面团擀薄，包在外面，要整个都包好哦，再滚一下，使它均匀。

03

最后一步！只需将它们放入油锅里，再在油锅外洒上面粉，让它们炸起来，等它们颜色变成金灿灿的就可以取出来啦，要记得快一点取出来哦！

冷做法：

较近快手上很火的网红芝士店“芝士热狗”入驻河南省新乡市了!较近两年特别红,在新乡买要排大长队。好口味打的是五层流星芝士,芝士十分充盈柔软,卖相好到让人发指。

芝士热狗练习,芝士棒练习,芝士系列练习,芝士卷练习去哪里学,就选较好的小吃练习安排!

芝士热狗棒的核心是那一层脆皮，只需脆皮做的正宗芝士热狗棒吃起来才香脆可口，公司接到许多客户有的是在自己家跟着网上探索了良久，遇到芝士不拉丝，漏芝士，等一系列问题，也有的是在其他练习安排学的感觉味道欠好等等

适宜运营方位：

因为芝士棒（芝士热狗）适宜各个年龄段的人群食用，所以只需人流量大的当地都可以运营，例如：景区，学校，小吃街，车站邻近，商业广场，夜市，工厂，步行街，社区门口，集贸市场等。

芝士蛋糕

- 1、把芝士条切片，再将芝士放进电动打蛋器里搅拌打软，搅拌约30到60分钟。
- 2、逐次加入巧克力粉和咖啡酒，慕司，记着，一定要是逐次，这样才能充分混合。再把它倒入蛋糕模，放入冰箱冷冻。
- 3、冷冻约4到5个小时后，即可取出装饰。可随意放上自己喜欢的水果或者是饼干、巧克力。

热做法：

- 1、芝士条切片，再把芝士放进电动打蛋器里搅拌打软，搅拌约30到60分钟。
- 2、逐次加入巧克力粉和咖啡酒，慕司，记着，一定要是逐次，这样才能充分混合。再在烤模下铺上一层锡纸，烤模外面的锡纸有隔水的作用，避免蛋糕最后底部被水蒸气弄得一塌糊涂。
- 3、把芝士糊倒进蛋糕模，以消化饼碎镶边，放进烤炉烤半小时后取出降温。
- 4、等完全冷却后放进冰箱，继续冷却4到5小时。最后取出装饰。