

中山东升学炸油条麻球收费透明公开

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 中山东升学炸油条麻球收费透明公开 |
| 公司名称 | 中山市食为先企业孵化器有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:食为先 项目:油条麻球 地址:全国66家分校同时开课 |
| 公司地址 | 中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店) |
| 联系电话 | 13728226457 |

产品详情

油条，餐桌上的迷人精。即便关于油条不健康的言论三五不时地出现，却丝毫没有动摇油条在早餐界举足轻重的地位。作为一种极具国民度的食物，油条在中国人的餐桌，绝非单一面孔。于饕客而言，油条是一块“万砖”，可单吃、可入菜，甚至裹馅、入馅。你永远想不到，油条会以什么形象，出现在餐桌之上。

中山东升学炸油条麻球收费透明公开，食为先小吃餐饮培训是一家集早餐面点、特色小吃、饮品奶茶系列、西餐西点、烧腊卤泡、火锅冒菜 烧烤系列、炒菜厨师等为一体的综合培训中心，欢迎朋友们来食为先各大分校现场考察学习。食为先教学的早餐包点系列项目包括：石磨肠粉、杭州小笼包、包子馒头、生煎包、杂粮包、米面发糕、包谷粑粑、丰顺捆粿、蒸饺、葱油粑粑、沙县小吃、油条麻圆、营养粥、福鼎肉片、仙豆糕等等特色早点项目应有尽有。

食为先教学炸油条制作技巧

- 1、面团尽量和得软一些，如果面团和得太硬，炸出的油条就会太实不好吃
- 2、面团要充蔓延酵，如若面团不曾发起来，就达不到就有的松散度
- 3、发面之前将面团彤油揉匀，再饬，如此几次，使面团呈柔嫩滑腻的情势，做出的油条才好吃
- 4、新型油条培训教程油温要达到必然的高度，下油条时能飞速蓬发起来

现在不管你走到哪一家早餐店，都是可以买到香喷喷的油条，因此不少朋友也想学做油条麻球等等早点开早餐店。早餐店赚的都是一些辛苦钱，但是因为投资成本小，利润总的来说还是比较高的，一般小型

的早餐店只需要两个人就可以经营起来，甚至不需要请什么大厨，自己就是大厨，还节约了很大一部分的成本，所以想投资开早餐店的人还是比较多的。

中山东升学炸油条麻球收费透明公开，在食为先可以学习到油条的制作步骤方法，都由老师手把手现场教学，零基础教学，因此每年都有很多学员在食为先学习多种特色早点。发面、揉面、切条、拉面、入锅油炸，面团膨胀成一根又松、又脆、又黄、又香的油条。一口咬下去外酥里软油而不腻，是很多人爱吃的早点食品。目前食为先在中山沙溪，小榄，三乡都有实体店现场教学。