

青岛正宗烤面筋技术培训

产品名称	青岛正宗烤面筋技术培训
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

山东莱芜能培训烤面筋的地方

????????????????????????????????

据史料记载，面筋始创于我国南北朝时期,是素斋园中的奇葩，尤其是以面筋为主料的素仿荤菜肴,堪称中华美食一绝，历来深受人们的喜爱。现在也成为了人们喜爱的一种街头特色小吃。

我们热爱面筋粉经过特制而成型的弹簧(螺旋状)的形状的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，较后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋。热门的街头小吃烤面筋技术哪里可以学?

想学习美味烤面筋的朋友可以到膳学派小吃培训学校去参加烤面筋项目培训，由老师傅手把手一对一传授烤面筋技术，从材料的准备到烤制、调料配方都有教学，包学包会，学会为止。每年都有很多朋友前往膳学派学习热门特色小吃项目，学成后大多能顺利开店，欢迎想小吃创业的朋友来膳学派小吃培训学校学习烤面筋制作技术。

山芋粿、蕃薯粿、南瓜粿、粟粿、红粿：糯米粉为主，粘米粉适量，加入捣烂成糊状的艾草、加糖、加水揉搓成米团，将糯米粉团揉圆，压平，用模具印花，放于大铁锅中铺上芭蕉叶，蒸熟。药粿的做法与艾粿相同，加入七种草药，如鸡屎藤、苕叶、山苍树叶、白头翁、苍耳草，茅根等，有消食健胃，去暑除湿的作用。在糯米中加入蒸熟的蕃薯或山芋等可做成各类甜饼，加入粟粉可做成粟粿。客家人遇办喜事大都会打红粿，用来祭拜、回礼，红粿一般是用红麴染色，有粉红和深红两种颜色。

将面粉加上水和若干个鸡蛋，揉搓至有韧性为止，取出一小团面团，用擀面棒碾轧成薄薄的面皮，用圆型小器皿，在没有专用的包油角器皿以前，我们都是用镀锌铁制的大电筒的两头做“盖”，在面皮上用力一盖，盖成约三四厘米直径的圆面片;把炒熟的花生米碾碎，加入白糖、炒熟的芝麻，再加入椰丝，掺匀作为馅。在圆面片内放进馅包成半月型角子，沿边捏紧并扭上花纹，较后放进油锅里炸成金黄色。

烤面筋是近年来兴起即将风行大江南北的一种特色休闲烧烤小吃食品，纯手工工艺制作，营养丰富、干净卫生。油泼辣子，其味道 . 麻辣鲜香 . 即辣又香 . 吃后口齿留香，回味悠长。由于原料主要是面粉，烤面筋的成本更加低廉，一串的成本只有 0.2 元左右，售价在 1.0-1.5 元，利润率为 600% 。 每天销售 500 串 . （很轻松）月利一万多元 . 技术简单易学好掌握 . 无论你有无经验 . 是否从事过小吃业 . 男女老幼皆可操作。夏天到啦，正是烧烤的

旺季，烧烤是全世界都喜欢的美食，特别是在夏季，烧烤就更加火爆了，在路边人们一边喝啤酒一边吃烧烤，享受着炎炎夏日清凉的晚风。中国烧烤源远流长，较早可追溯至伏羲——中国文明代表人物三皇之首。