

永州早餐油条培训

产品名称	永州早餐油条培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

油条是我国传统的大众化食品之一，它不仅价格低廉，而且香脆可口，老少皆宜。在南方特别是杭州一带。油条被称作“油炸桧”，传说是百姓用面做了秦桧的像，用油炸以解心头之恨，故称。

油条营养分析：

油条含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及钙、磷、钾等矿物质，是高热量、高油脂的食物。

油条的简介：是闽南福建等地的方言直译. 又称油炸果，是潮汕区域等地的方言直译。在日常日子中，特别是在早餐中，提起油条这种食品，可以说是家喻户晓说起油条，还有个传说呢。相传在南宋时，人们对卖国贼秦桧咬牙切齿，在京城有个丁姓小食贩，把面团做成人形，入油锅炸之，取名油炸桧。其制品外酥嫩内松软，色泽金黄，咸香适口，成为老少皆宜、妇幼喜食的大众化传统早点食品。

五彩无矾油条培训，做的无碱无矾油条彻底弃除了传统的“老三样工艺”，引用现代高科技生物食品技术的应用，改善了油条的质感和色泽，成品油条各项指标都优于传统方法的制品，炸好的油条成品不加矾碱，铝不超标，即使炸好放置一个礼拜也照样外酥里嫩，色泽好，膨松感好，大小均匀，无异味，健康营养。

学习配料，如何采用正确精细的配方，是油条能否成功的关键 学习和面，油条的和面方法，和做包子馒头截然不同，做油条和面，采用特殊的方法和程序。学习醒发面团，拉条，切片，叠加，压制成胚子。学习掌握油温火候，拉长，入锅油炸，翻动，掌握火候，出锅。

培训过程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.油条的全部工序配方及实际动手操作；4.油条各种产品制作流程及技巧；5.油条制作设备使用维护及采购渠道。6.各种调料的认识及采购渠道；7.店面选址及经营管理技巧。