

诚实人小吃培训师资强 商丘小吃技术培训联系方式

产品名称	诚实人小吃培训师资强 商丘小吃技术培训联系方式
公司名称	商丘市创兴餐饮服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市梁园区八一路与酒厂路交叉口向东 300米路北门面房
联系电话	18736763060 18736763060

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：商丘市梁园区味佰仟餐饮店

今天，我将与大家分享油条的具体步骤和细节。我将用简单易懂的语言来表达它们，这样每个人都能理解它们。朋友们，请跟我来。

主要成分:1公斤中筋面粉

辅料:5克发酵粉、2个鸡蛋、3克盐和少许糖。

制作油炸油条的步骤

步，先准备一个容器，加入面粉和酵母，搅拌均匀，然后加入鸡蛋，加入糖和盐，再次搅拌均匀(糖的量不要太多，重点是提高新鲜效果，加入盐使面团变得更强)第二步，然后加入温水，鹿邑小吃技术培训联系方式，同时不断搅拌成面粉絮状物(水应分几次加入，以便更好地控制面粉的用水量)，揉成光滑的面团(揉成光滑的面团后，再揉成一分钟)，盖上保鲜膜，在温暖的地方发酵至两倍大小(在温暖的地方发酵)

配料：面粉250克、食用油15克、鸡蛋1枚、牛奶110克、酵母粉3克、精盐3克
烹饪步骤：1.面粉称好，加酵母粉，搅拌均匀2.加盐，商丘小吃技术培训联系方式，搅拌均匀3.加鸡蛋4.加油5.盒装牛奶倒盒里，微波炉高火转1分钟，商丘小吃技术培训联系方式，温温的就可以了，倒进装面粉的盆里，搅拌均匀6.和成面团，太粘手，加了些干面粉揉(照着其他的方子做的，方子里牛奶给130克，感觉太多了，就减量了)，蒙上保鲜膜，放温暖处发酵了4个小时7.这是发酵好的8.揉面垫上撒干面粉，把发酵好的面团放揉面垫上，用手按面团排气，用擀面棍擀成这样的宽条9.再用切面刀切成小条10.把两小条放一起，用一根筷子在中间压一道，把小条的两头用手捏一下(好多都压歪了)11.像这样全部做好，蒙上保鲜膜，待用
次数用完API KEY 超过次数限制

第五步:下一步，将面团成对折叠，用筷子在中间压一条线，这样每一对就会紧紧拥抱在一起，永远不会分开。

第六步:关闭两端，并把它们变成以下形状。

第七步:现在像油条吗？

但是此时不要不耐烦，你必须再等10分钟才能油炸。只有当他们“准备好”一段时间后，他们才会意识到他们将被放在煎锅里煎，然后他们会调整到一个良好的状态。

第八步:打开热油。你可以放更多的油(取决于你母亲对你的容忍度)并将其加热到30-40%。

如果你不知道30%到40%的热量，就拿一小块面团扔进油锅。面团会浮起来并不断起泡。油温将大致相同。

诚实人小吃培训师资强-商丘小吃技术培训联系方式由商丘市梁园区味佰仟餐饮店提供。诚实人小吃培训师资强-商丘小吃技术培训联系方式是商丘市梁园区味佰仟餐饮店今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：温老师。同时本公司还是从事商丘小吃培训，商丘特色小吃培训，商丘早点培训的厂家，欢迎来电咨询。