

# 学做网红酸奶爆浆麻花摆摊多赚钱

产品名称	学做网红酸奶爆浆麻花摆摊多赚钱
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	3800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:网红爆浆麻花 口味:酸奶, 麻薯馅料
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

麻花好吃+酸奶好喝！那酸奶爆浆麻花，到底好不好恰呢？别急，这就给你们揭晓！香酥的外皮，透着几分油香气。轻撕即炸，酸甜的酸奶若隐若现。一定要整口咬下，感受酸奶在口腔里炸开的快感！榴莲和麻花的相遇，简直就是干饭人三倍的快乐，榴莲的香软和麻花的两重口感，瞬间让味蕾得到满足，谁还能拒绝它呢。

学做网红酸奶爆浆麻花摆摊多赚钱，学做爆浆麻花找食为先小吃创业，教学口味丰富，麻花根根手工制作，吃得就是一口地道。面团在师傅手中乖巧听话，经过称重、擀压、上劲儿、裹面包糠等步骤后华丽变身，这身条我好中意！透亮优质的非转基因大豆油，为麻花重塑金甲，拿在手里就能感受到外皮的酥脆无比！

其实近年来“爆浆”类食品层出不穷，如“爆浆鸡排”“爆浆巧克力蛋糕”等，几乎每一款都曾受到追捧，“爆浆”似乎成为了网红食品的“营销密码”。人们对于“爆浆”食品口感的喜爱，让这次“走红”来得“顺理成章”。

### 学做爆浆麻花酸奶做法步骤

- 1、和面的时候，要记得加上酵母和鸡蛋，这样做出来的麻花暄软，而且凉了也不会发硬。
- 2、生胚做好后，不要着急下油锅炸，先醒发20分钟，生胚醒发好后，拿起来轻飘飘的，这样炸麻花的时候

候不吸油。

3、炸麻花时，全程开小火慢炸，炸出来的麻花，外酥里软，如果开大火炸的话，容易把外皮炸糊，里面还不熟。

如今创业项目层出不穷，尤其是临近夏季，很多小吃项目选择在传统餐饮上发展。近期，网红小吃酸奶麻花生意很火，大街小巷都是排队等着买的人，5元一根，10元三根，看着那么大一根，贵是不贵，可好奇的是到底有多好吃呢？平时我们炸麻花，是炸到很酥脆的程度，咬一口咯嘣儿脆，可是酸奶麻花看上去是外酥里软的口感，尝过一次变再也忘不了。