

爆浆酸奶麻花做法培训馅料丰富

产品名称	爆浆酸奶麻花做法培训馅料丰富
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:鲜奶馅, 麻薯馅等
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

街头的特色小吃，也是一年年的流行，前阵子流行爆米花，辣条，后来是芝士榴莲酥、锅巴土豆，现在这又开始流行酸奶大麻花。这不一阵风在各地都刮起了“酸奶大麻花”的大风。酸奶”和“麻花”这两种再常见不过的食物，组合起来为何如此吸引人？无论是北上广深，还是大城市，亦或者是地级市，只要人多的地方，都有卖网红酸奶大麻花的。

刚出锅的酸奶大麻花，热气腾腾看起来金灿灿油汪汪的，外层是麻花，内里都是馅料，松软香甜软糯，一口咬下去，里面的酸奶夹心会随之溢，所以也称之为爆浆大麻花，还有多个口味，麻薯馅料，酸奶馅料，榴莲馅料等等，年轻人和小孩子都特别喜欢吃，还有很多老年人也会忍不住排着长长的队伍来上几根。

爆浆酸奶大麻花，外形粗犷而“健硕”，又香又脆，吃起来外酥里软，而且咬一口就爆浆，越吃越过瘾。酸奶大麻花为什么会如此美味，用料讲究，匠心制作，选择优面粉、植物油等。对每一个环节严格把控，还原麻花本身香醇风味。

爆浆酸奶麻花做法培训馅料丰富，食为先小吃创业

食为先教学酸奶大麻花美味的秘密你知道吗？

1、面团的制作就很讲究 劲道的面粉加入鸡蛋再倒上纯牛奶，这样制作出来的麻花

浓郁丝滑，香甜爆表！

2、内陷用到的酸奶自己调配的，选用酸奶酱+纯酸奶调配，每个麻花要用到20-30克的酸奶这样做出来的麻花才有爆浆的口感！

3、每一根麻花都是自己手工制作要经过切分面团、擀面、加入内陷、拧麻花蘸面包糠、油炸等多重工序这样制作出来的麻花柔韧感十足！

食为先教学的酸奶大麻花颠覆传统麻花制作工艺，融入了时尚年轻的全新口感。酸奶+麻花的碰撞，有颜又美味！想学做特色小吃的朋友，酸奶麻花就是不错的选择，在食为先可以学到麻花制作，馅料制作、酸奶馅，鲜奶麻薯馅制作步骤方法，传统与创新结合的美味，你值得拥有！