

# 济宁芝麻球老师一对一指导

产品名称	济宁芝麻球老师一对一指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

济宁芝麻球老师一对一指导018

麻球以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，是江浙一带一种经典的汉族小吃。圆滚滚金黄色的麻球是传统名点，也是大众化风味小吃，。其特点是色泽金黄，浑圆膨松，美观大气，外皮焦酥、麻香松脆，内中甜糯适口。一口咬下去，外面的皮薄薄的夹杂着芝麻的香脆，里面的糯米很糯，香甜香甜的。

它是空心的，而且冷却今后也不会瘪掉。麻球本钱低价，赢利空间大，适合各种档次的酒店制作，也是个体经营的好品种。

### 养分价值

- 1、糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等，养分丰富，为温补强壮食物。糯米粉别名：糯米面。
- 2、水磨糯米粉是以柔软、韧滑、香糯而著称，它可以制作汤团、元宵之类食物和家庭小吃

### 麻球训练项目介绍

关于现在越来越多巴望创业的人来说，一个盈余安稳，投资小的项目，是很多人都会挑选的。麻球就是集这些长处于一身，因而，遭到消费者的欢迎，深受消费者喜欢，想开家麻球店，到食为天来学习，可以充分你学到有用的东西，并且成功开业

### 理论学习

：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

### 示范讲解

: 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

## 自我实践

: 1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

## 实际操作内容:

- 1、空心麻球的系统讲述；
- 2、空心麻球原料的选购；
- 3、空心麻球食材的预加工；
- 4、空心麻球加工的基本标准；
- 5、空心麻球加工的工艺步骤；
- 6、空心麻球经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

下锅时的油温必须控制在120℃，如高于个温度，表皮会迅速结牢，就发不起来了，如果低于这个温度，在用马勺压的过程中球皮会破，而且芝麻可能一颗都粘不住。压炸时不能太用力，否则压破后容易把油溅到身上。如果在压的过程中有破了的洞，就把这个洞翻到比较下面，同时用勺把里面的面压到下面堵上这个洞!

## 【小吃介绍】

用糯米面包甜馅，外粘白芝麻炸至棕红色成熟。特色是外酥内软糯，形圆心空，味甜香。麻圆也称麻团，是用糯米粉加白糖、猪油和水揉制成形，再经入锅油炸而成的。因其呈圆?团:\*\*\*;形，表面又沾裹有芝麻，故名麻圆。

## 【培训内容】

- 1、面粉的认识及选择;
- 2、麻圆的加工手法;
- 3、麻圆的的煎炸技术;
- 4、馅料的配方及制作;

5、麻圆的制作配方;

6、麻圆的油炸技术;