

深圳松岗学油条麻圆项目

产品名称	深圳松岗学油条麻圆项目
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

我们平时常见的早餐除了包子，汤粉外，油条和麻圆也是很多上班族的喜爱。油条的干脆、豆浆的醇厚浓香，再搭上一个外酥内软的麻圆是清晨早餐的营养搭配。油条口感酥脆、吃起来外酥里嫩，想要做好一根油条，除了选面、和面的讲究和细节以外，温度、手法也很重要。麻圆以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，有些人炸出来的麻圆是空心，有些人炸出来是实心。炸麻圆手法用力的方向、轻重、火候很重要。学了油条麻圆项目回去之后除了自己开店卖，还可以给周围的店铺配送代卖。深圳松岗学油条麻圆项目，学好吃的油条麻圆选深圳食为先小吃实训，68家连锁直营基地可就近学习，数百名师傅传授餐饮技术经验，用心指导帮您熟悉油条麻圆技术，提供整套解决方案，减少您的创业忧虑。

食为先油条麻圆项目内容：

- 1、油条麻圆原材的认识与选购；
- 2、油条麻圆工具设备的认识与使用；
- 3、油条麻圆配料的比例；
- 4、油条麻圆造型及操作手法；
- 5、创业投资预算分析与经营管理。

深圳松岗学油条麻圆项目，学好吃的油条麻圆选深圳食为先小吃实训，68家连锁直营基地可就近学习，

数百名师傅传授餐饮技术经验，用心指导帮您熟悉油条麻圆技术。炸油条一般分为两种，一种是用油擀面，一种是直接用面粉，用油制作的炸出来，吃着外面很焦，里面还很柔软，就算是凉了还是一样的好吃。用面粉制作的油条要吃热的，凉了之后就会变软，一般在农村都是选着用面粉，这两种做法都很好吃。麻团又叫煎堆，北方地区称麻团，福建地区称炸枣，四川地区称麻圆，海南又称珍袋，广西又称油堆。制作起来也并不复杂。以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，有些包在麻茸、豆沙等馅料，有些没有。也是广东及港澳地区常见的贺年食品，有“煎堆辘辘，金银满屋”之意。