

# 网红夹心糖葫芦培训，武汉夹心糖葫芦培训班

产品名称	网红夹心糖葫芦培训，武汉夹心糖葫芦培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

糖葫芦是中国传统美食，是北方冬天常见的小吃，一般用山楂串成，糖稀被冻硬，吃起来又酸又甜，还很冰。现在市场上的冰糖葫芦除了传统的山楂冰糖葫芦外，根据制作原料的不同，翰香原培训的内容还有蓝莓冰糖葫芦，菠萝冰糖葫芦，巧克力冰糖葫芦，糖葫芦，红豆沙冰糖葫芦，绿豆沙冰糖葫芦，花生冰糖葫芦，朱古力冰糖葫芦和钙奶味冰糖葫芦等。主要：

冰糖葫芦富含C、果胶和多种有机酸。采用现代工艺去果核，色泽红艳、无色素、无食品添加剂，口感好，属营养食品。

山楂的药用很多，它能够消食积、散淤血、驱绦虫、止痢疾，是，自古为消食积之要药，尤长于消肉积。也许是黄贵妃所食山珍海味积住了食，患下的病，小小山楂解除了病痛。明代杰出的家李时珍也曾经说过：“煮老鸡硬肉，入山楂数颗即易烂，则其消向积之功，盖可推矣。”

现代科学研究：山楂有开胃、健脑、补肾、降血脂、降低血清胆固醇等作用，因此而更加受到人们的青睐。山楂食品也花样翻新，品种繁多。酸甜香脆的冰糖葫芦直至仍是受人们喜爱吃的可口食品。程名称：冰糖葫芦培训

课程内容：

- 1.各种材料的选取、用途及量化（比如山楂，草莓等食材）；
- 2.糖浆的选择、五仁、提香的制作；
- 3.秘制糖稀花式等多口味的制作方法；
- 4.秘制糖稀的制作，包括花式冰糖葫芦、上糖、收汁的制作方法流程；
- 5.山楂与其他食材的搭配；

6.从选择原材料到制作全过程；

7.冰糖葫芦出锅时间的掌握以及如何做到有卖相等。

项目优势：

1.精选材

通过严格把关层层筛选，精选出优质的山楂原材，圆润饱满营养丰富，口感更佳。

2.私工艺

公司独创冰糖葫芦设备，采用统一的工艺流程，充分把传统的工艺与现代化设备完美结合，大大降低了人工成本和时间。

3.新产品

常见的食材经过创新和加工，摇身变成一种风靡大街小巷的美食！几毛钱的山楂分分钟变为主角。