

湖南手工大麻花培训 长沙爆浆大麻花教学

产品名称	湖南手工大麻花培训 长沙爆浆大麻花教学
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

湖南手工大麻花培训 长沙爆浆大麻花教学

麻花把两三股条状的面拧在一起，用油炸熟即可。富含蛋白质，氨基酸，多种维生素和微量元素。小麻花热量适中，低脂肪。既可休闲品味，又可佐酒伴茶，是理想的休闲小食品。在东北地区，立夏时节有吃麻花的古老习俗。其中以天津麻花较为出名。

麻花是中国特色小吃，把两三股条状的面拧在一起用油炸制而成。我国各地麻花有天津麻花，山西稷山麻花，陕西咸阳麻花，湖北崇阳麻花，河南汝阳麻花，苏杭藕粉麻花等。其中天津以大麻花出名，山西稷山麻花以油酥出名，苏杭藕粉麻花以原始工艺出名，而湖北崇阳以小麻花出名。

较近市面上多了一种酸奶麻花，没有吃过那可真是遗憾了，酸奶麻花口感觉绵软，一口爆浆，是零食界的新宠。

榴莲香味扑鼻，是我爱。巧克力花香味浓郁，酥脆香浓，值得推荐。经典款的酸奶花，是老少皆宜，外表酥脆，里面绵软，吃在嘴里，有满满的幸福感。品尝过后真的只有一个字，两个字，好吃！三个字，太好吃啦，酸奶、榴莲、巧克力三种口味，样样经典。买什么都不踩雷，全部值得一试。据店员说其实口味很多，但苦于做不出来这么多只能先做这三种口味了。

- 1、了解高筋面粉与白面粉属性，其他配料比例。
- 2、揉面技法。
- 3、合成链状，麻花样式做法。
- 4、油锅温度调整，麻花入油锅炸法。
- 5、成品出锅。

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。