

# 放心早餐炸油条培训

产品名称	放心早餐炸油条培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

放心早餐炸油条培训

曾食坊放心早餐店搭配

早餐店：包点+油条+稀饭+豆浆

早餐店：包点+茶叶蛋+稀饭+豆浆

早餐店：包点+油条+麻球+稀饭

早餐店：小笼包+饺子+稀饭+豆浆

早餐店：包点+饺子+稀饭+豆浆

早餐店：包点+稀饭+茶叶蛋

早餐店：包点+津市牛肉粉+饺子+炒粉

早餐店：包点+酱香饼+稀饭+豆浆

早餐摊：酱香饼+稀饭+豆浆

早餐摊：千层饼+茶叶蛋+稀饭+豆浆

早餐摊：酱香饼+肉饼+稀饭+豆浆+茶叶蛋

## 【油条培训内容】

### 1、油条原材料

普通面粉、清水、盐、速溶干酵母粉、小苏打、食用油炸制食用油若干。

### 2、和面技巧

将面粉(有泡打粉的加上泡打粉一起)和酵母放在一起，置于案板上，中间挖一个小坑，逐量加入清水，加一次就把中间的面粉和清水揉匀，然后再加水，一直到可以揉成一个光滑的面团。

用手配合擀面杖，沾上油，将面团整成厚约半厘米高，一指长的长方形。

### 3、油炸技巧

平底锅里倒入半锅油，中火加热。手上沾油，将面团切成两指宽一段。

等到油七成熟时，将油条胚拉长之后慢慢放到锅里进行炸制。

注：

- 1、面团一定要发酵好，发酵好的面团炸制起来才会蓬松。
- 2、油条胚不能太细太薄，不然油条即使充分膨胀了也无法形成大大的孔洞。
- 3、加入泡打粉可以让油条蓬松。

参加曾食坊油条培训以后，可以自己开早餐店。建议搭配豆浆培训、麻团培训、包子培训，一起学习，可以有效的提升店铺的营业额。

实际操作：

- 1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；
- 2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；

- 3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；
- 4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；