

襄阳培训学做早餐油条技术

产品名称	襄阳培训学做早餐油条技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

油条，是一种古老的中式面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。《宋史》记载，宋朝时，秦桧迫害岳飞，民间通过炸制一种类似油条的面制食品(油炸桧)来表达愤怒。类似的油炸面食，其起源远远早于宋朝，可追溯到唐以前，具体时期不得考证。

培训内容

原料的认知以及采购

师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法;熟悉材料的采购渠道

预加工

学习前期面粉、等相关材料的准备处理工作

发面

学习油条的发面技术配方比例做法

成型

学习油条的成型制作过程，不断技术练习

油炸

学习油条的油炸火候、成色、口感及调味的相关技术配方

培训流程

- 1, 油条面粉的选择。包括面粉品牌选择和如何识别各种面粉。
- 2, 油条面粉内要添加的配料, 配料特性, 配料的比例。
- 3, 和面技巧(包括怎样和面、打面、醒面的注意事项。
- 4, 面团的打包方法及如何保存油条面团。
- 5, 制作油条设备使用、保养和全套工具选用。
- 6, 炸油条: 包括怎样取出面团、拉面动作、切面、油条入锅动作, 怎样炸出又大又脆的油条。
- 7, 课程结束后师傅对您进行开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等讲解!

长沙红星鹏飞培训学校项目: 小吃培训, 早餐早点培训, 早餐粉面培训, 面点

包子培训, 牛肉粉培训, 卤粉培训, 麻辣烫培训, 铁板烧培训, 卤味熟食培训, 烧烤培训, 卤菜培训, 现卤现捞培训, 现捞鸭脖培训, 口味虾卤虾培训, 麻辣小龙虾培训, 酱板鸭培训, 鸭霸王培训, 麻辣菜培训, 麻辣小吃培训, 湖南湘菜培训, 臭豆腐培训, 厨师培训, 快餐炒菜培训, 蒸菜培训, 饮品奶茶糖水甜品培训, 特色小吃培训, 油炸串串培训, 网红小吃培训, 牛肉粉培训, 米粉培训, 烤鱼培训, 油条培训, 肠粉培训, 烤鸭培训, 新式热卤培训, 酱香饼培训, 炸鸡汉堡培训, 灌汤包培训, 小笼包培训, 生煎包培训, 米粉培训, 泡菜培训, 酸辣粉培训, 黄焖鸡米饭培训, 卤肉饭培训, 煲仔饭培训, 盖码粉培训。

以上就是小吃培训课程的全部内容介绍, 如需了解更多的小吃培训班、课程、价格、试听等信息, 也可以点击进入 [小吃相关频道](#), 定制专属课程, 开始您的学习之旅。