

济南大油条做法2大油条制作过程配方一点通培训

产品名称	济南大油条做法2大油条制作过程配方一点通培训
公司名称	济南一点通小吃培训中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	山东省济南市中区济微路106号
联系电话	0531-85956588 13402226809

产品详情

大油条的做法一般有两种，大油条和小油条。它的制作过程基本一致，如选面，和面，醒面，拽条，炸制。它的配方是不一样的，早年间油条是盐碱矾，长期使用会对人的大脑造成伤害。如今的配方简单易学对人体无害，口感极好。一点通大油条培训常年培训各种小吃技术，学员亲自实习，老师手把手教学。大油条利润相当可观一斤面可以出一斤七两油条耗油二两半左右【济南大油条做法2制作过程配方一点通培训】电话13402226809联系人王老师