

学做糖炒栗子技术培训

产品名称	学做糖炒栗子技术培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源糖炒栗子培训内容：

- 1、糖炒栗子好吃,在选择栗子方面是非常关键的栗子的大小一定要均匀。
- 2、石子:要选择坚硬、耐磨的。圆形的沙子是现在zui理想的形状,磨损低,炒栗子干净。
- 3、糖稀:是炒栗子必备的配料之一,糖稀首先起到润滑沙子的作用,另外就是给沙子增加粘度,使沙子贴住脏东西,果子才会光亮,糖稀13的比例兑水(是水),至于沙子多少糖合适,保zheng沙子上面油油亮亮均匀即可。
- 4、炒制过程中,要注意挑选栗子(虫眼的、坏子、开口栗子);子大小要均匀,如果是炒不开口的板栗,票子炒开口原因是没有保管好,着风了。
- 5、炒过3-4次以后的石子,需清理筛选一次,把沙子放筛子里,用筛子筛出里边的灰,以保zheng栗子炒制出来的光洁度,再补充点立式刀片机器每次使用前一定先用铲子翻一下锅底的沙子,要翻匀;筒卧式机器使用完,沙子要全部出锅不留在锅内,都是保zheng锅底黏住厚厚的糖,炒制时候不易散开,就会糊。
- 6无论是立式机器还是卧式机器,炒制完之后,把沙子要全部出锅,下次再用,再重新放砂子。

食味源教学特色是：理论结合实践（有理论教材）并以实际操作为主，让每位学员自己动手亲自操作，手把手一对一教学；随到随学，学期不限，学会为止（因每位学员的接受能力不一样，学的时间就不一样），针对每位学员量身定制教学计划；因人施教，我们不合作，所有的配料、配方比例、原料采购点、制作方法都毫无保留的教给每一位学员，让学员不受供货以及技术的限制。

食味源糖炒栗子培训：板栗，又称甘栗。产于蓟县，闻名国内外。糖炒栗子，是秋冬季节时令风味食品。其制作方式精选优质板栗，放进去装有粗沙和糖稀的锅内翻炒加工而成。糖炒栗子，呈深棕色，油光锃亮，皮脆易剥，香甜可口。栗子，又名板栗，有“干果王”的美誉，在国外被称作为“人参果”。炒

板栗培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！