

教冰糖葫芦技术学校

产品名称	教冰糖葫芦技术学校
公司名称	济南华丰企业管理咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	山东省济南市天桥区无影山中路153号香港国际小区8-4-102室（注册地址）
联系电话	18560039689

产品详情

在冰糖葫芦培训中，学生可以学习到传统的冰糖葫芦制作方法，制作的材料包括山楂、冰糖以及适量的清水。首先，需要将山楂清洗干净，去除根部并用精盐水再次清洗。接着，需要将山楂用竹签串起来，再将糖色熬制好，山楂裹上糖色后再放入提前抹匀食用油的托盘里。在实际操作过程中，学生也会学到如何掌握好糖色的火候，以确保糖葫芦的口感和质量。

此外，学生还会学习到如何制作出各种不同口味的冰糖葫芦，例如原味、巧克力、水果等。通过多样化的教学方式，如理论结合实践，让学生深入了解制作冰糖葫芦的技巧和工艺，增强他们的动手能力和创新思维。

步骤：

1. 准备糖浆：将白砂糖和水倒入锅中，用中火煮沸，同时不停搅拌，以免糖浆粘锅。当糖浆煮到155-165 °C时，将火调小，继续煮10-15分钟，直到糖浆变得非常粘稠。注意，不要过度翻糖，这样可以提高人体对钙的吸收。
2. 串水果：用竹签或牙签将各种水果串起来，注意每一串水果的数量和种类都要均匀。
3. 裹糖浆：将煮好的糖浆趁热均匀地倒在每一串水果上，使每一颗水果都被糖浆包裹。这一步非常关键，如果糖浆加多了或者熬制时间不够，就会导致糖葫芦不脆。
4. 冷却：将裹好糖浆的水果串放在木板或纸板上，让糖浆自然冷却。等待的时间不要过长，以免糖浆凝固。
5. 切割和装盘：当糖浆完全冷却后，用刀将糖葫芦切割成适当的大小，然后放在盘子里即可享用。需要注意的是，冰糖葫芦的保质期有限，建议在当天食用。如果想保存更长时间，可以将其放入冰箱冷冻。

鼎晟元小吃培训，1000多种热门项目，随到随学，学会为止，核心配方无保留传授，欢迎实地考察，来电咨询！