

# 长沙早餐油条的做法培训

产品名称	长沙早餐油条的做法培训
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

油条其实没有完全固定的做法，多以面粉为主要原料，加适量的水、添加剂，经拌合、捣、揣、醒发、油炸制成的条形食品。当前，大部分地区油条含有大量的铝、脂肪、碳水化合物，部分蛋白质，少量的维生素及钙、磷、钾等矿物质，是高热量、高油脂食品。传统的油条的吃法是夹烧饼配以豆浆，若以蛋白质的品质而言，豆浆中含有丰富的离胺酸，但缺乏钾硫酸酸，而油条，烧饼正好相反，两者能互补，是的组合。

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

油条和面、揉面技巧。

发面的配比技术手法。

搓条二次醒发制作方法。

油条的炸制火候练习。

培训内容：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，创造财富。

示范讲解：1.老师一对一的示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.自己备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。