

一对一培训芝麻球做法油炸麻球制作过程

产品名称	一对一培训芝麻球做法油炸麻球制作过程
公司名称	济宁市任城区乐天利烘培技术咨询中心
价格	500.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济宁市任城区益民东区回迁7号楼（经营场所）
联系电话	18854726230

产品详情

麻球制作培训

麻球是一种经典的汉族小吃，麻球是油炸面食。以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，有些包豆沙等馅料，有些没有。在全国都是常见的食品，外形滚圆饱满，色泽金黄，皮薄香脆，内甜糯，十分好吃。麻球属于小投资、大回报的项目，不需地点限制，现做现卖，即买即食，让您开一家火一家！

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中穿插着相应的理论知识。

自我实践：

- 1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，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。

实际操作内容

- 1、空心麻球的系统讲述；

- 2、空心麻球原料的选购；
- 3、空心麻球食材的预加工；
- 4、空心麻球加工的基本标准；
- 5、空心麻球加工的工艺步骤；
- 6、空心麻球经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；

咨询电话：18854726230杨女士。QQ:2268079693

微信：18854726230