

湖南麻圆培训 长沙麻圆培训多少钱

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南麻圆培训 长沙麻圆培训多少钱 |
| 公司名称 | 南京百勺味餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 888.00/个 |
| 规格参数 | 小吃培训:小吃培训 |
| 公司地址 | 全国 |
| 联系电话 | 18374888225 15895908183 |

产品详情

培训内容

麻圆即麻团，华北地区称麻团，东北地区称麻圆，海南又称珍袋，广西又称油堆，是汉族特色小吃，中国油炸面食的一种。以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，有些包在麻茸、豆沙等馅料，有些没有。也是广东及港澳地区常见的贺年食品。

我们坚持“真材实料实际操作”，让学员亲手学习制作。

培训内容

芝麻麻圆、红豆麻圆、绿豆麻圆、桂花麻圆

课程安排

- 1.传授食材的识别；
- 2.传授和面、醒面、摘胚、包馅的方法；
- 3.传授各种口味馅料的配方；
- 4.传授油温的控制方法；
- 5.学员在基地或者实体店动手实操所学课程

培训时间 包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

陈杰老师经理联系有优惠！

培训过程

实操内容

1. 麻圆的基础知识与经营方法。
2. 麻圆的原材料的认识和选购。
3. 麻圆的制作方法。
4. 麻圆油炸的制作过程和注意事项。
5. 麻圆油炸的操作技巧。
6. 麻圆半成品和成品的保存方法。