

贵州哪个地方可以学习糖油果子

产品名称	贵州哪个地方可以学习糖油果子
公司名称	贵州韩发餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道12号通银汽配城11幢6层[中曹司社区]（注册地址）
联系电话	15985135197

产品详情

糖油果子又称天鹅蛋。因形似而得名，是贵州传统小吃，青石桥三绝之一。特色泽黄亮，外酥内糯，香甜可口。糖油果子以糯米、红糖和芝麻为原料，将糯米粉团在油中炸制后裹上白芝麻并用竹签穿起来。一串有四五颗左右，每串约三到五元钱。每一颗糖油果子浑圆光亮，呈棕红色，有焦糖香味，表面有喷香的白芝麻，咬下去皮脆内软，更有炸的好的果子里面是空心的。糖油果子以糯米、红糖和芝麻为原料，将糯米粉团在油中炸制后裹上白芝麻并用竹糖油果子签穿起来。一串有四五颗左右。每串约3~5元钱。每一颗糖油果子浑圆光亮，呈棕红色，有焦糖香味，表面有喷香的白芝麻，咬下去皮脆内软，更有炸的好的果子里面是空心的。微带酸味的粘软糯米和焦脆香甜的外皮和着白芝麻嚼在嘴里，越吃越有味道一千多年前的宋代就有糖油果子，叫焦个追，读jiao dui。唐代著名的白话诗爱好者王梵志和尚有一句诗曾提到“贪他油煎个追，爱若菠萝蜜”。糖油果子旧时在成都花会上较盛，因许多人都拿着用竹签串着的糖油果子边吃边走，赏花看灯，于是便形成了花会上的又一饮食景观。糖油果子味甜皮脆，酥香内软而不腻是其特色及风味。糖油果子以串售卖，一串为四到五个。现在在成都的小巷里、庙会的时候仍能找到。

实际操作：

- 1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；
- 2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；
- 3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见、
- 4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；

选择诚飞小吃培训学校的优势:

- 1.诚飞是成都较大的小吃培训学校，拥有一千多平的综合操作间，学校环境好，安全可靠

2.针对学员，我们免费提供食宿，同时方便学员与师傅之间课后更好的交流与沟通

3.一次性收费，包含学习原料费、学费，还提供菜单免费设计、店面设计指导，解决您创业的后顾之忧!

4.我们主要以教学为主，百分百传授配方，百分百毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术 想要了解更多特色小吃请咨询我！

贵阳学糖油果子毕节学习糖油果子在哪里学贵州特色糖油贵阳学糖油果子毕节学习糖油果子在哪里学贵州特色糖油