

早餐油条培训 早餐油条技术培训

产品名称	早餐油条培训 早餐油条技术培训
公司名称	肥城市天天乐食品技术培训中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省泰安市肥城市新城长山街053号乡镇企业局学校院内
联系电话	13562859168

产品详情

油条是我们的早餐主食，市场广阔，经久不衰，是小本创业致富的上好佳项目，一家人即可上马，夫妻，朋友，兄弟，姊妹两人即可操作，实现千元可营业，场地灵活，现钱交易，不赊不欠，利润当日可见。

传统的油条制作一般都是采用明矾和碱，或者采用含有明矾的油条精（泡打粉）制作，这样很容易造成油条中铝超标，长期食用对人体有害，而油条又是我国传统的主要早点食品之一，所以应该重视避免油条铝超标。肥城天天乐食品技术培训中心制作的油条不使用明矾，属无矾油条。无矾油条是结合现代新工艺，做法并不复杂，比传统的油条做法还要省时省力，配料的量科学计量化便于操作，对于没有任何餐饮基础的人也是简单易学很好上手的。

油条的制作技术：

- 1、选用高筋面粉或中筋面粉来制作油条，低筋面粉起不了油条里面的面筋组织，吃起来口感就没有那么蓬松。
- 2、油温要高，大约200度，可以先放一点面团试一下温度，面团周围有细小的泡沫时，就可以下油条进去炸了；用200度的高温来炸油条，炸完后，油条表面的油其实并不多，如果用低温来油炸，反而油会附着在面粉的表面。
- 3、油条下锅时，要捏住面剂子的两头，注意手势一定要低，不然油会溅出来。

早餐油条培训培训内容：

- 1、制作面团：主要系统学习和面、揉面、醒发等技巧
- 2、油条成型：主要系统学习拉条、切条、成型等技巧
- 3、炸油条：主要系统学习油炸手法、翻条等技巧

油条培训需多长时间：

包学包会，不限制学习时间，一般在3天左右。

肥城天天乐其他早餐培训项目有：

包子培训、无矾油条培训、馒头培训、饼系列培训（老婆饼、手抓饼、葱油饼、千层饼）、胡辣汤培训、豆腐脑培训、早餐粥系列培训、甜沫培训、馄饨培训、羊汤培训等。

原文链接: <http://www.fctl.com/755.html>