

油条的配方油条的制作方法汕头早餐培训

产品名称	油条的配方油条的制作方法汕头早餐培训
公司名称	揭阳市香滋恋餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	揭阳市榕城区榕华北河大桥头南端小公园前座东向西602房
联系电话	18925657177

产品详情

油条的配方油条的制作方法汕头早餐培训。

香滋恋香酥油条技术提供一种健康无铝油条的新技术配方，包括一定比例的小麦粉、水、鸡蛋、植物油和香

酥油条粉等，经拌和、捣、揣、醒发、油炸制成的条形食品，彻底弃除传统“老三样工艺”，传承现代高科

技生物食品技术的应用，研制“无铝害”的油条产品。香酥油条技术含有西式面点工艺元素，和面中加有鸡

蛋及其他西点配方。炸好的油条成品外酥里嫩，呈金黄色，膨松良好，大小均匀，无异味，健康营养。

油条是否能炸得又松、又脆、又黄、又香，制作要领是：每两条上下叠好，用竹筷在中间压一下；不能压得

太紧，以免两条粘连在一起，两条面块的边缘绝对不能粘连；也不能压得太轻，要保证油条在炸得时候两条

不分离；旋转就是为了保证上述要求，同时在炸得过程中，容易翻动。双手轻捏两头时，应将两头的中间轻

轻捏紧，在炸的时候两头也不能分离。

揭阳汕头潮州小吃培训班哪里好，潮州哪里学做小吃比较正宗，首选【香滋恋】小吃培训，是揭阳最具实力

的小吃培训中心，收集中外传统小吃的精华，把握市场，潜力发展系列传统小吃，风味特点一应俱全，确保

您开业 创利获取丰厚回报，帮助更多人创业成功！公司有专业的师傅手把手的教，一对一的学习，包教包

会，直到学会！