

# 青岛油条培训，山东油条技术培训

产品名称	青岛油条培训，山东油条技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

青岛油条培训，山东油条技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

油条，是一种古老的中式面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。《宋史》记载，宋朝时，秦桧迫害岳飞，民间通过炸制一种类似油条的面制食品（油炸桧）来表达愤怒。类似的油炸面食，其起源远远早于宋朝，可追溯到唐以前，具体时期不得考证。

早在南北朝时期，北魏农学家贾思勰。在其所著的《齐民要术》中就记录了油炸食品的制作方法。《齐民要术》曰：“细环饼，一名寒具，翠美”。唐朝时期，诗人刘禹锡在《佳话》中也提及寒具。《苕溪渔隐丛话》中提到：东坡于饮食，作诗赋以写之，往往皆臻其妙，如《老饕赋》、《豆粥诗》是也。又《寒具诗》云：‘纤手搓来玉数寻，碧油煎出嫩黄深，夜来春睡无轻重，压褊佳人缠臂金。’寒具乃捻头也，出刘禹锡《佳话》。”然而这种叫“寒具”的食物应该形似女子佩戴的缠臂金，类似撒子，并非油条。油条应是南宋以后对油炸面食的又一创新。

油条的叫法各地不一，东北和华北很多地区称油条为“馃子”；安徽一些地区称“油果子”；广州及周边地区称油炸鬼；潮汕地区等地称油炸果；浙江地区有天罗筋的称法（天罗即丝瓜，老丝瓜干燥后剥去壳会留下丝瓜筋，其形状与油条极像，遂称油条为天罗筋）。

我不能给您较低的价格，但我能给您较高的品质。我宁可为价格解释一阵子，也不愿意为质量道歉一辈子，我们没有那些所谓的花边新闻和炒作，只有实实在在的教学，新乡膳学派做的是口碑！教的就是正宗技术！餐饮文化培训学校本着务实精神，实实在在教学，不搞合作，不保密配方，不留后手，教你的都是高品质，扎实的小吃技术。全实践教学，学员全程亲自动手操作，随到随学，不限时间，学会为止。

郑重承诺，口碑好技术正宗，现场实践操作，包吃住，不限时间，随到随学，欢迎您来实地考察学习

无矾香酥大油条,各种味道的面食,风味独特,香味扑鼻,香气四溢,吃时满口留香,回味无穷。并且具有油而不腻,食而不厌等特点。无矾香酥大油条面食是小吃市场的一股新趋势,只要有面食的地方,该项目适合年轻人创业初期的经营,配料在本地即可购买,也无需贵重的设备。无矾香酥大油条,面食项目的优点就是,当月投资当月就能见到效益。真正做到了投资少见效快,无矾香酥大油条,面食投资可大可小,从十几个平方,到几百个平方的店铺均可经营,门槛低,启动资金少,高额利润的回报,并且国内市场火爆等,无矾大油条是创业初期理想的致富项目。在国内大小城市,乡镇的大街小巷,都可看见面食的生意火爆场景。

## 青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址： 青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

膳学派培训课程：1,小吃类套餐2,早餐类套餐3,烧烤套餐4,砂锅套餐5,卤肉套餐6,油炸套餐7,流动小吃套餐8,面食套餐9,铁板烧套餐10,饼类套餐11,盖浇饭套餐12,炒菜套餐13,土豆粉套餐14,火锅套餐15,干锅套餐16,冰糖葫芦17,凉菜套餐18,扣碗套餐19,四季营养粥套餐20,汤类套餐21,桂林米粉套餐22,腌菜套餐23,汤面套餐24,冷饮套餐25,珍珠奶茶套餐26,米线套餐27,烤翅套餐

和面方法：

- 1.称好标准水,春秋用温水,夏天用凉水,冬天用微烫手水;
- 2.把水称好放在盆里,加入3个鸡蛋,三两色拉油搅拌均匀;
- 3.将面放进盆里;
- 4.把油条粉放进面盆里完全搅拌开;
- 5.加入2项,用双手从低往上挑,没有干面为止;
- 6.自然醒发4小时即可使用。

炸制方法：

- 1.把炸油条的工作面板做好即案板上放好干面,刀,不锈钢摁条,大擀面杖;
- 2.打开一包油条面,把面擀成长50厘米左右,宽18-20厘米,厚0.9-1厘米,然后用刀把面切下来,一条一条用手重叠顺好;
- 3.油条面切成宽2-2.5厘米,厚度0.9-1厘米,再用刷子轻轻的在面上刷一下干面,将两条面坯相对重叠,用压条摁住,两头从中间捏住,再把面拉长拉直下锅,油温必须控制在200度;
- 3.放入油条机炸制2分钟即可。

