

冰糖葫芦教学 | 城阳冰糖葫芦技术培训

产品名称	冰糖葫芦教学 城阳冰糖葫芦技术培训
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

青岛学冰糖葫芦的地方

膳学派冰糖葫芦介绍：

冰糖葫芦又称糖葫芦是中国汉族传统小吃，用竹签串成串后蘸上麦芽糖稀，糖稀遇风迅速变硬。北方冬天常见的小吃，一般用山楂串成，糖稀被冻硬，吃起来又酸又甜，还很冰。

膳学派冰糖葫芦特色：1、冰糖葫芦的特点，经过筛选、清洗、凉晒，从根本上保证原料的品质，然后按照独特的加工工艺，经过去核、穿串、整形，熬糖等环节使加工而成的冰糖葫芦色彩泽晶莹、鲜亮、入口酥脆、酸甜适中，口味延绵持久。2、糖不化：在熬糖过程中，根据温度及时间的变化，加入适量食品添加剂，使糖不易化，采用了糖不化的技术，抢占商机。3、蜂蜜糖葫芦：特色是入口酥脆，有一种浓浓的蜂蜜味和天然的薄荷糖、果香味，把冰糖葫芦中蜂蜜的营养完完全全的保留了下来，且不易化糖，营养丰富，消食开胃，食后口齿留香。

培训时间:

1.原材料的选购，辅料的搭配;2.果子的筛选及签串方法;3.熬糖的制作过程;4.串签的果子蘸糖、裹糖制法;5.糖葫芦冷却过程;6.糖葫芦的制作完成及反复操作练习;7.所用设备的选择与采购等;8.投资预算，经营模式等;

市场前景：

糖葫芦受众人群广，消耗数量庞大，单品利润高，创业简单，回收利润快发展空间巨大。