

# 贵阳包饼油条培训

产品名称	贵阳包饼油条培训
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

## 产品详情

油条是中国早餐里面比较常见的油炸食品，南北皆有，只不过名字叫法有差异。油条制作也比较简单，使用面粉在千捶百揉之后做成条状，放入高温的油锅之中成形。面粉的味道经过混合以后更加香郁，油条吃起来松软有韧劲。但是除了贵阳的朋友，基本上没有人吃过用饼来包着的油条。贵阳哪里有饼包油条技术培训呢？贵州万家鑫厨艺有专业经验！

有人的地方从来不缺创造，美好的事物只是缺发现，在贵阳这个二线都不算的城市，却有着许多大城市都没有的特色小吃。饼包油条就是贵阳地道的产物，今天你就不在陌生，以后你才会去品尝，来到贵阳这个小地方。既然这么美味，该怎样制作这道美食呢？贵阳哪里有包饼油条培训呢？万家鑫厨艺带你走进包饼油条的制作！

饼和油条都离不开一样原材料，那就是面粉，所以面粉是必须准备的。包饼油条的饼制作，就是使用面粉加入食盐，发酵粉揉好之后擀成3寸大小，放到铁板上烙制而成。为啥要放入食盐，让饼吃起来更加入味，更香。另外一项工序就是油条制作，在之前文章已经介绍过，不做过多阐述。剩下的步骤就是辣椒制作，辣椒卓有两种，一种是油辣椒，一种是不带油的。不带油的需要使用折耳根，这是包饼油条的灵魂，也是贵州美食的灵魂。在包的过程中还可以添加一些生菜，吃起来会更香。想学包饼油条，到贵州，到贵阳，到万家鑫厨艺。