## 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。