

# 青岛豆浆培训，山东豆浆培训班

产品名称	青岛豆浆培训，山东豆浆培训班
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

青岛豆浆培训，山东豆浆培训班

现在老百姓富有了、生活水平提高了、中国人房子越住越大，应酬越来越多，钱包越来越鼓，14亿人民的饮食观念逐渐成熟，很多人的饮食习惯也正发生着革命性的变化，人们的饮食习惯回归到正确的轨道，选择纯天然、无公害、绿色的五谷食品这已是不争的事实。现磨五谷豆浆即是一种全新的健康营养早餐。

豆浆油条属大众小吃产品之一，由小麦粉、鸡蛋、水、无铝油条膨松剂等经过发酵后，放入180-200度油条机中炸制而成。炸好的油条成品外酥里嫩，膨松良好，大小均匀，无异味，不油腻。永和豆浆油条质量“四保证”：无明矾、无臭粉、无氨味、勤换油。有一个烹炸统计，以每次换油开始计数，核算烹炸数量，会安排低峰或者晚间换油。永和豆浆油条使用新型香酥油条粉替代传统的盐碱矾膨松剂试制油条方法，同时在面团中添加12%鸡蛋，改善油条的质感和色泽，成品油条各项指标都优于传统方法的制品。

现磨豆浆原自中国传统的石磨豆浆，中国在几千年前就有石磨豆浆的记载，后来传入朝鲜半岛及日本、东南亚等国家。

豆浆在现代技术的不断改进下，也有了质的飞跃。中国古代利用石磨由人推或畜生拉的方式磨出豆浆的文明传了几千年。最近几十年，由于豆浆机的出现，磨浆技术也只是有了改变。

如今，一种更新、更好的制作豆浆的技术在国内外传播开来，它就是现磨豆浆。

培训优势：

一、膳学派师培训学校技术，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势

- 二、培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止
- 三、标准化教学，与学员签订培训合同，高标准完成教学质量
- 四.学员跟踪指导.传授经验.提供终身技术支持,
- 五.指导学员开店所需设备.厨具.配料.进货等一系列的后期服务,
- 六.学员档案严格管理.学员若以后再来复习3年内可凭合同书免费再学,

## 培训要点

- 1、油条发面技术和和面收法
- 2、油条所用原料认识及性能
- 3、油条的所有工序讲解
- 4、黄豆的泡制方法、豆浆比例、榨汁技术

五谷豆浆是将五谷杂粮用水泡后磨碎、过滤、煮沸而成。营养非常丰富，且易于消化吸收。五谷豆浆是中国人民喜爱的一种饮品，又是一种老少皆宜的营养食品.悠悠香五谷豆浆五谷产品取材天然，科学搭配，营养全面，现磨现制，无任何添加，作为一个缔造财富神话的朝阳产业，已为每位投资者带来了滚滚财源