

南通油条技术培训 专业指导

产品名称	南通油条技术培训 专业指导
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

南通油条技术培训 专业指导002

膳学派烤肉拌饭技术培训，土耳其烤肉，选用经济实惠的鸡胸肉或者猪肉做为原料，加多种秘制腌料腌制，放在专业的烤肉机器烤制，肉成塔形状，非常壮观！?烤肉其较大特点是快速现场制作，可视性强，边转边削边吃，烤肉在光热作用下，肉质鲜嫩、色泽油亮、香嫩可口、不油腻、营养均衡，其香气四溢的烤肉柱，令闻者口水欲出，食者口味留香。胸有凌云志，无高不可攀。

膳学派烤肉拌饭培训技术学习内容：

- 1、由学员本人亲自己配料及操作小吃的整个过程（师傅全程指导）。
- 2、没有清楚掌握技术的学员继续学习，学会为止（师傅全程指导）。
- 3、所有学习过程中师傅会把配料、操作、开店注意事项及经验传授于学员。石家庄金钥匙小吃培训中心致力于打造实体店与技术培训相结合的模式，以真实的技术，独特的口味，结交东南西北的朋友。金钥匙小吃培训以诚信务实为基础，一切为了学员为精神，让学员学到真技术快su发财致富为目标。金钥匙人以高昂的热情欢迎广大创业者的到来。

土耳其烤肉，用串肉扦架到火上烤出的腌过的大块肉，在烤时往往还加些蔬菜。以烤肉的手法精制烤肉，再结合传统盖浇饭特点，独创烤肉拌饭，菜式多样，价优味美，是深受广大年轻人爱好的新型快餐。肉烤熟后，切得碎碎的，可以同烤饼一起吃，也可以夹到面包里吃。

- 1、制作快速，可视性强：边转边削边吃，烤肉在光热作用下，肉质鲜嫩，色泽油亮，香嫩可口，不油腻，营养均衡，其酱红肉色，香气四溢的烤肉柱，令闻者口水欲出，食者口味留香。
- 2、消费群体广：适合社会各层次、各年龄段消费群体，土耳其烤肉带来美食新突破，在传统美食的基础上为大众带来视觉和味觉的享受。膳学派烤肉拌饭独特秘制配方：无论是腌料还是烧烤料，皆是致远*秘制配方，烤出来的肉质香味浓郁、口感细腻，让人吃过不忘，成为当今的时尚美味。

3膳学派烤肉拌饭独特秘制配方：无论是腌料还是烧烤料，烤出来的肉质香味浓郁、口感细腻，让人吃过不忘，成为当今的时尚美味。

如果你没有经过任何的“ 职能培训 ”那就是完全的“ 无证上岗 ”一旦你开业了，就理所当然的感觉自己的就是做好的，于是许多做早点的朋友，生意失败就不可避免的发生了.....

现在我作为一个有着十几年早点经验的老师深情的告诉大家：

知识改变命运！没有一项事业比传授知识更伟大 而我在传授知识的同时也传授了一种生存技能!

油条是我们从小吃到的特色美食，全国各地的老配方中，以前都是用明矾等物质做的，由于时代的进步，更多人追求健康，现在有些人开始做无铝油条，接下来膳学派就来教大家来做

配方：低筋面粉250克、盐3.5克、鸡蛋30克（半个）、小苏打1克、无铝泡打粉2克、膨松剂2克、食用油8ml、水140ml（夏秋）。

做法：

1.先将泡打粉、膨松剂、食盐放入到面粉中，搅拌均匀，接着放入鸡蛋，搅匀即可。

2.将小苏打放入到水中融化，然后放入到面粉中搅拌均匀。

3.将面揉成面团，放入油，再搅拌均匀，接着用力揉面，揉5分钟后，用保鲜膜包好，静置20分钟，然后进行第二次揉面，第二次揉3分钟即可，然后再用保鲜膜包好，放入冰箱中，醒面7-9小时即可。

4.醒好的面团，切成小剂子，然后做成小油条即可放入油锅中，油锅中的温度一直保持在180摄氏度，直到油条炸成金黄色即可食用。

6大诀窍：

1.做油条可以选择中筋面粉或者低筋面粉，不要选择错了面粉，否则油条会很硬的，而且口感非常差，建议大家选择专门做油条的面粉。

2.做油条时，250克面粉，夏天对应170克水，冬天对应130克水，水的量是加的水和鸡蛋的总量。

3.用面粉、牛奶、发酵粉做的油条，很难做成功，因为用酵母做的油条，油条一下锅就成死面了。

4.炸油条的油温，一定要控制在180摄氏度，温度高，容易炸糊，温度太低，炸不起来。

5.大家发面时，如果是夏天常温发酵，2小时左右即可，发酵时，发现面团中有黑霉点，就是发酵时间太长，需要重新发面。

6.此配方做好的油条，需要趁热食用，放的时间太长，油条就会非常硬。

如果你想学技术 那就来膳学派吧，

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目

。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。