油条培训，东营油条技术培训

产品名称	油条培训，东营油条技术培训
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

油条培训，东营油条技术培训

请花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望！

油条，是一种古老的汉族面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。油条是宋朝时杭州劳动人民首先创造出来的。公元1142年，抗金名将岳飞被卖国贼秦桧和其妻王氏等暗订毒计，杀害于风波亭。消息传出，京城临安（今杭州市）舆论沸腾，南宋军民无不义愤填膺，对秦桧、王氏恨不能寝其皮，食其肉。当时，风波亭畔有一家专卖油炸食品的饮食铺，实在按捺不住心中忿恨，拿起面团捏成一男一女两个小人的形状，背靠背粘在一起丢进油锅里，口里喊道：“ 吃油炸秦桧了！ ”来买食品的群众心里明白，大家围上前去，一齐动手干起来，一边做，一边喊，一边吃。其他饮铺一见，也争相仿效，几乎整个临安城都做起了“ 油炸桧 ”，很快传遍全国。“ 油炸桧 ”的食品流传到今天，大都分地区已改称为“ 油条 ”，但仍有一些地方叫做“ 油炸桧 ”或“ 油炸鬼 ”。

青岛膳学派餐饮油条培训技术包教会！青岛膳学派餐饮油条培训技术提供一种健康无铝油条的新技术配方，包括一定比例的小麦粉、水、鸡蛋、植物油和香酥油条粉等，经拌和、捣、揣、醒发、油炸制成的条形食品，彻底弃除传统“ 老三样工艺 ”，传承现代高科技生物食品技术的应用，研制“ 无铝害 ”的油条产品。青岛膳学派餐饮油条培训技术含有面点工艺元素，和面中加有鸡蛋及其他配方。炸好的油条成品外酥里嫩，呈金黄色，膨松良好，大小均匀，无异味，健康营养。

【培训内容】：

1、原料、配料、设施、工具的认识与鉴定;

2、油条面粉的选择

3、油条面团的做法;

4、发面以及面团的看护;

5、油条发面的配比技术和和面的手法

6、醒面的时间掌控和技术

7、油条所用原材料的选择

8、炸油条的做法;

9、油条成型和炸制技术

10、原料采购、寄存、保鲜技巧;

【油炸环节】：

1.面团尽量和得软一些，如果面团和得太硬，炸出的油条就会太实不好吃;

2.面团要充蔓延酵，如若面团不曾发起来，就达不到就有的松散度;

3.发面之前将面团肜油揉匀，再饧，如此几次，使面团呈柔嫩滑腻的情势，做出的油条才好吃;

4.新型油条培训教程油温要达到必然的高度，下油条时能飞速蓬发起来。

【油条特点】：

油条成品外酥嫩内松软,色泽金黄,咸香适口,成为老少皆宜、妇幼喜食的大众化传统早点食品。当然现在早点技术培训已经非常全面系统了,工艺要先进多了。

青岛膳学派的无矾、碱香酥大油条色泽金黄，香酥可口，膨松良好，大小均匀，无异味，健康营养。可以说是饮食界的一大奇迹！并且可以做到多姿多味，为人们带来了美味、营养、健康的油条饮食享受。做生意，简单地说就是买东西，买大家需求的好产品，就是生意人的致富法宝，让你小本创业，快速致富，青岛膳学派油条培训深深知道每一位投资者的资金是来之不易的，我们更清楚每一位创业者迫切而谨慎的投资心情，投资是一种抉择：正确与否取决于你对市场的判断，对潮流的把握以及对合作者的选择；成功与否则取决于投资方向的正确和一颗全力以赴为事业打拼的心。

【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!