

烟台油条培训，一对一培训

产品名称	烟台油条培训，一对一培训
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

烟台油条培训，一对一培训016

想学做油条吗？

油条几乎是每日早餐的必备品，油条、包子、豆浆真是完美搭配啊。而油条的成本也不高，制作工艺也好掌握，如果考经典小吃培训虑开家早餐铺子的话，早餐那肯定少不了油条了，油条泡在豆浆里面，真是完美啊。不过，油条可不能吃多啊，虽然它真的很好吃，适量很重要啊。油条好像不会长肉哦，不过挺耐饥的。这就是食客们选择油条的理由。

油条怎么做？油条做法配方

无矾油条是不采用盐碱矾的工艺，使用生物发酵法，经十小时长时间发酵，低温炸制而成，表皮酥脆，成都小吃油条培训无矾油条口感外酥里嫩，色泽金黄，香酥可口，膨松良好，大小均匀无氨味，不刺鼻，好吃，成本不增加，油条更香酥可口，麦香味诱人。在制作工艺上更简单更量化更省油，在有效管理下，成本还会减低。

项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

油条培训种类：

油条、馒头、豆腐脑、南瓜粥、现磨豆浆、皮蛋瘦肉粥、烧麦、麻球、啥汤、茶叶蛋、胡辣汤、花卷等等

油条的培训课程：

- 1、油条发面的配比技术和和面手法;
- 2、油条所用多种原料认识及性能;
- 3、油条的全部工序配方及实际动手操作;
- 4、油条各种产品制作流程及技巧;
- 5、油条制作设备使用维护及采购渠道。
- 6、各种调料的认识及采购渠道;

技能学会了是你自己的，他人偷不走，抢不走，学好了，掌握了，精通了，即便现在不开店不摆摊，

往后遇到适合的时机决心十足的就可以去做这个生意，不必再犹犹豫豫，没有一点决心了，有技能怕啥啊！

人活一辈子，几十年时间很时间短，给自己一个时机，闯一下，成功了，你就告别了一辈子穷打工的命运！

记住一句话，成功永久归于那些提前做好了预备的人！就是这个道理！

每一个成功者都有一个开始。勇于开始，才能找到成功的路。