

东营油条技术培训

产品名称	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

济宁哪里有培训大油条技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

无矾脆皮大油条培训内容：有明矾油条、无明矾油条等油条配方、和面、揉制技术成型、炸制的一整套制作方法，包教包会！

（一家人可来两人同时学一个班，只收一个人的学费，两人都教会，随到随学，包教包会。）

无碱矾香酥大油条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。香酥油条技术含有西式面点工艺元素，和面中加有鸡蛋及其他西点配方。

培训内容

完全掌握酥脆油条产品的配方，无矾无碱脆皮大油条工艺技巧，了解酥脆油条类产品的店面经营特点。

操作流程

1. 酥脆油条的系统讲解，理论基础。
2. 酥脆油条的原料选购标准。
3. 酥脆油条的原料预处理。

4. 酥脆油条的加工工艺，油条面的制作，油条的制作，油炸过程的技巧及经验。
5. 酥脆油条的成品标准。
6. 酥脆油条产品的定价标准。
7. 酥脆油条店面的选址技巧，经营特点，管理技巧。

培训保障：

- 1、签订培训合同，包教包会，包吃包住；
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、合肥创业小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；
- 8、保证学员毕业后有任何问题可随时电话咨询。

(注意)洗衣粉油条有如下特点：

- 一、表面光滑，顺光时可见亮晶晶的颗粒，油条的断面会出现大孔洞。而正常的油条，断面呈海绵状，气孔细密均匀。
- 二、吃起来口感平淡，没有油炸的香味。
- 三、闻起来会有少许刺鼻的气味，不过需要仔细辨别，因为面粉发酵时要密封，洗衣粉在里面不容易被挥发，在下锅前一小时左右不良商家把密封的面粉打开，然后用力反复地搓揉几分钟，再通过切条、下锅、煎炸等程序，这样炸出的油条自然诱人，食客也很难闻到里面的洗衣粉的味道了。

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。是目前在全国来说属于最好的一个效果，可以有四种不同的口味，五香香酥大油条 奶香香酥大油条 香甜香酥大油条 麦香香酥大油条，四种口味，满足了市场上不同口味的需求，多元素经营，把风险降到最低，让投资者在众多饭店中脱颖而出，独特的口味加上独特的经营模式，让你不赚都不行，机会面前人人等，有理想就要行动，安徽小吃培训学校在创业路上会一直引导你向前走，站在巨人的肩上创业，有你意想不到收获！

安徽特色小吃培训学校包学会、先品尝后学习，后期材料、设备我们可以帮你解决，技术好不好来了就知道。