

淄博可以培训正宗冰糖葫芦技术，冰糖葫芦短期培训班

产品名称	淄博可以培训正宗冰糖葫芦技术，冰糖葫芦短期培训班
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

冰糖葫芦，使很多人就能回忆起自己的童年，那又酸又甜的味道，至今记忆犹新。冰糖葫芦，在宋朝年间便开始了古式的做法，历史中早有记载，大清年间各地盛行，茶楼戏院大街小巷到处可见,现已成为我国传统小吃。冰糖葫芦老少皆宜，它具有开胃养颜增智疲劳清热等作用。

冰糖葫芦生产工艺经过几年的大胆创新，从配方、配料、熬糖等关键环节上进行研究创新，研制出不化糖葫芦，夏天可比传统时间多6-8倍时间不化糖，冬天比传统多10-15倍的时间不化糖，并且完全保留了山楂原有的香甜自然，酥脆可口。在技术含量上打破了传统的粘牙、化糖、糖衣不脆的难题。特点是：是入口酥脆、有一种浓浓的蜂蜜味和天然的薄合糖,果香味，把冰糖葫芦中蜂蜜的营养与口味完完全全的保留下来。

青岛膳学派实操指导

1.冰糖葫芦的系统性制作步骤;

- 2.冰糖葫芦配料、香料的选购;
- 3.冰糖葫芦食材的预加工实操;
- 4.冰糖葫芦味型实操确定;
- 5.冰糖葫芦系列味汁的实操调制;
- 6.冰糖葫芦加工的基本工艺实操;
- 7.冰糖葫芦的拌料实操;
- 8.冰糖葫芦系列调味的注意事项;