

临沂健康油条学习，正规培训班包教包会

产品名称	临沂健康油条学习，正规培训班包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

临沂健康油条学习，正规培训班包教包会016

油条也称油炸烩、油炸鬼。它是南宋时杭州百姓制作的早点食品。

1142年，民族英雄岳飞被卖国贼秦桧和他的妻子王氏施计，暗中陷害于风波亭。

京城临安（今杭州市）百姓知道了这件事后，个个都义愤填膺，对秦桧、王氏深恶痛绝。

当时风波亭附近有一家专卖油炸食品的饮食店，店老板正在油锅旁炸食品，得知岳飞被秦桧夫妇害死的消息后，按捺不住心中的怒火，从盆中抓起一块面团，捏成一男一女两个小人，并将它们背靠背粘在一起，丢进油锅，口里还连连喊道：“吃油炸秦桧啦！”

他这么一喊，周围的百姓个个心里就都明白他的意思了，便一齐拥上来，一边动手帮着做，一边帮着喊，还一边吃。其他的饮食店见状，也争相效仿。

当时，整个临江城都做起“油炸烩”，并很快传遍全国。

油条培训流程-1.无矾大油条整套技术制作工艺。2.香酥麻球的整套技术制作工艺及技巧。3.茶叶蛋制作工艺及技巧。4.五谷杂粮豆浆豆子的选择及加工工艺。5.学员实操各式豆浆的制作。6.早餐设备的挑选方法及保养方法。7.投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。

油条培训内容

无矾大油条 麻球 茶叶蛋技术 黄豆浆 绿豆浆 红豆浆 黑豆浆 等

哪里有教无矾油条制作秘诀的-膳学派培训的无碱无矾油条是在传统油条的基础之上取其精华去其糟粕并经过了一系列改进的，尤其是在配料中加入了一定量的鸡蛋，让无碱无矾油条的营养价值也较普通油条有所提高。由于这种无碱无矾油条在制作中未加明矾，因此不会分解出对人体有害的铝，使您可以放心大胆食用并符合健康和美味标准的早餐食品

油条好卖、利润又高，可是油条由于存在使用明矾而导致的铝超支损害，不契合国家有关法规食物安全

法规要求，因此中华食全国一直没有找到合适的切入点来大力推广。2000年，一个偶尔的机会，张朝歌校长通过研讨发明了一项新式的无铝害油条技术，能彻底消除铝超支损害。无铝油条风靡整个河南地区。如今，无铝油条尽管每根销售到达一块五，但顾客却都愿意掏这个钱去买，咱们以为这种的油条确实好，也更契合老百姓健康的食物。膳学派餐饮技术训练校园致力于打造中国较大、较专业的餐饮效劳企业，以较专业的精力为您供给安全、经济、专业的训练效劳。

一般市场上的油条都是十分一般的做法，东派健康无矾大油条的做法和配方是较先进较高级的东派无矾健康大油条技术，能让更多的人喜欢，主要是做出来的绿色养分，而且还有非同凡响的价值和含义在里面，所以期望您能够好好学习，提前占领更多的市场，赚更多的钞票。

油条是很受欢迎的早餐小吃之一，以其出餐快、口味酥脆为特色，现在学油条就要学习无矾油条，健康无异味才干遭到大众消费人群的喜欢。油条利润能够到达70%的纯利润还能够和油条、豆腐脑、豆浆等早餐合理调配，这样才干让您的早餐店花样繁多，更能招引顾客

膳学派小吃培训学校为大家准备了宿舍，另外被子，被罩，床单之类的学校都帮大家准备好了，你来学习只需要带你的日常用品，其他的都不用拿，而且吃住全部都不收费，免费食宿，完全解决大家的后顾之忧。学校在学员的学习过程中不会收取任何费用，绝对让大家学到超值的技术！而且技术是五年之内免费升级，学会回家后有什么问题随时可以咨询，有专业老师随时帮大家解答。

膳学派培训学校主张学员多调查，多走走，多看看，多问问，多尝尝。别被那些美丽的外包装所诈骗。不管您在哪里学习技能，都挑选技能过硬，有真实的实践经历，人品实在，讲诚信的师傅，才能学到创业致富的门路。膳学派-宗旨汇集天下名吃，打造创业精英，让更多的学员学到真正的技术