

青岛油条培训中心，油条包教包会

产品名称	青岛油条培训中心，油条包教包会
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

青岛油条培训中心，油条包教包会003

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;

【学习过程】：

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

【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。