

临沂芝麻球技术培训，来学就会包吃包住

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 临沂芝麻球技术培训，来学就会包吃包住 |
| 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

临沂芝麻球技术培训，来学就会包吃包住016

中国人讲吃，不仅仅是一日三餐，解渴果腹，它往往蕴含着中国人知道事物、了解事物的道理，也许只有中国人把“吃”当成头等大事。民以食为天，从古至今，人们都把吃饭看做是繁衍生息的较好需要，烹饪技能也跟着时代的进步不断发展。

麻球是油炸面食。以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，有些包在麻茸、豆沙等馅料，有些没有。在广东及港澳地区常见的贺年食物。

实际操作内容:

- 1、空心麻球的系统讲述；
- 2、空心麻球原料的选购；
- 3、空心麻球食材的预加工；
- 4、空心麻球加工的基本标准；
- 5、空心麻球加工的工艺步骤；
- 6、空心麻球经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理

麻球以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，是江浙一带一种经典的汉族小吃。圆滚滚金黄色的麻球是传统名点，也是大众化风味小吃，。其特点是色泽金黄，浑圆膨松，美观大气，外皮焦酥、麻香松脆，内中甜糯适口。一口咬下去，外面的皮薄薄的夹杂着芝麻的香脆，里面的糯米很糯，香甜香甜的。

课程简介

麻球是一种油炸面食，是沪苏浙皖一带的一种经典小吃。主要制作材料是糯米和芝麻，外形滚圆饱满，色泽金黄，皮薄香脆，内甜糯，经常淋上芝麻，十分好吃。

课程内容

- 1：学习配料揉面技术。
- 2：学习分割切段技术。
- 3：学习油炸麻球的要领和方法。