济宁麻球技术培训，麻球技术学习

产品名称	济宁麻球技术培训，麻球技术学习
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

济宁麻球技术培训，麻球技术学习001

麻圆即麻团，北方地区称麻团，南方称麻圆，海南又称珍袋，广西又称油堆，是一种特色小吃，中国油炸面食的一种。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。也是广东及港澳地区常见的贺年食品。

麻圆是用糯米粉加白糖、猪油和水揉制成形，再经入锅油炸而成的。因其呈圆团形，表面又沾裹有芝麻，故名。麻圆是一种极为普通的小吃，制作起来并不复杂。，

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。

养分价值

1、糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生索B2、烟酸及淀粉等，养分丰富，为温补强壮食物。糯米粉别名：糯米面。

2、水磨糯米粉是以柔软、韧滑、香糯而著称，它可以制作汤团、元宵之类食物和家庭小吃

培训内容：

1.麻圆原材料的选购；

2.麻圆配料比例秘方；

3.麻圆的制作方法；

4.麻圆操作造型、操作手法等；

5.学员实践操作炸至成品、油温控制；

6.麻圆店投资预算分析与经营管理。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

技能有必要把握在自己手里

既然是开店创业，那么自己必定要有一门稳定的技能，除非你是砸钱下去当翘脚的老板，把开店当纯粹的本钱出资。

不然你就得要把一门技能学通晓，不然你如果由于自己技能的不熟练，彻底依靠职工，这样会造成材料浪费不说，一起也会增加职工难管几率，由于你得看他的脸色，他一走你的铺子就得歇业。

膳学派小吃培训公司，十多年的潜心研制，十几年的市场经验，名师手把手教学，在很大程度上解决了就业难、创业难的问题。食为天特色小吃培训本着继承、发展、弘扬民族传统小吃的理念，通过对学员进行实料操作的技术培训和成功创业的理论培训，以及开店后的后续服务，力图使学员一次性创业成功。