

青岛章鱼小丸子学习培训，学费多少钱

产品名称	青岛章鱼小丸子学习培训，学费多少钱
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

章鱼小丸子美食在悄然流行.主要生产制作设备是烤炉，章鱼烧三板或两平板上挖了84或56个圆球洞洞，烤热放油，品牌章鱼粉浆通过精美漏斗漏到小洞洞里，100秒就好，然后加入切好的蔬菜、脱水春虾、章鱼，翻身再加入章鱼粉浆，一会儿时间，就成圆球状，大小犹如乒乓球，直径3.8cm，金黄娇嫩的，一盒3-5个，3-5块钱，上面撒上沙拉酱和一点点鲜美的海苔及柴鱼片，还有根据自己的喜爱佐上章鱼烧酱、芥末酱等。

味道是小吃的灵魂，只有当味道好时，我们才能抓住顾客的胃，才能有回头客。一对一授课，地道的风味小吃，让您学到真技术，现场手把手教学，章鱼小丸子优势较好，口感新鲜、味美，章鱼小丸子都是现做现卖，由多种可口的原料配成，纯正的章鱼小丸子的味道非常吸引人，让人百吃不厌。

章鱼小丸子，又名章鱼烧，很快，章鱼小丸子从大阪被推广到日本全国。章鱼小丸子有着独特的口味，味道具有层次感，且色、香、味、型俱全，可爱的外盒包装更是让人爱不释手，尤其深受年轻人的欢迎。无论在沿海还是内陆地区，章鱼小丸子的市场都很广阔。章鱼小丸子制作成本低，以面粉为主要原材料，只需购进章鱼丸子机，和章鱼烧酱、章鱼粒、柴鱼片等各种现成的食材，就能轻松制作出美味可口的章鱼小丸子。

青岛膳学派课程内容

1：章鱼浆制作

较好步，主要系统学习如何使用章鱼粉、清水、鸡蛋等食材调配章鱼浆。这里重点学习掌握调配比例、方法等知识。

2：配制配菜

第二步，主要系统学习切制各类配菜，比如：包菜、洋葱、芹菜丁等食材。

3：煎制丸子

第三步，主要系统学习如何操作使用章鱼小丸子专用煎锅煎制成品。这里重点学习掌握煎制手法、技巧、时间、火候、放佐料、放配菜等知识。

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。学校承诺：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!