

临沂一对一培训油条技术，简单好学

产品名称	临沂一对一培训油条技术，简单好学
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

临沂一对一培训油条技术，简单好学003

油条，是一种古老的汉族面食，长条形中空的油炸食品，口感酥脆有韧劲，中国传统的早点之一。

膳学派油条培训，做的无碱无矾油条彻底弃除了传统的“老三样工艺”，引用现代高科技生物食品技术的应用，改善了油条的质感和色泽，成品油条各项指标都优于传统方法的制品，炸好的油条成品不加矾碱，铝不超标，外酥里嫩，色泽好，膨松感好，大小均匀，无异味，健康营养。

【膳学派油条培训内容】：

- 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

膳学派项目的优势和销售:

投资少，新技术，市场大，无风险，利润丰厚! 学校食堂或是附近、商场及大型超市内的美食广场、写字间密集区附近大型批发市场如装饰材料市场，手机市场，果菜批发市场附近、大型批发市场如装饰材料市场、手机市场、果菜批发市场附近、密集的居民