

潍坊芝麻球技术培训，简单好学

产品名称	潍坊芝麻球技术培训，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

潍坊芝麻球技术培训，简单好学003

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，浑圆蓬松，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。

麻球训练项目介绍

关于现在越来越多创业的人来说，一个盈余安稳，投资小的项目，是很多人都会挑选的。麻球就是集这些长处于一身，因而，遭到消费者的欢迎，深受消费者喜欢，想开家麻球店，到食为天来学习，可以充分你学到有用的东西，并且成功开业

理论学习

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，

采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解

2.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

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。

下锅时的油温必须控制在120℃，如高于这个温度，表皮会迅速结牢，就发不起来了，如果低于这个温度，在用马勺压的过程中球皮会破，而且芝麻可能一颗都粘不住。压炸时不能太用力，否则压破后容易把油溅到身上。如果在压的过程中有破了的洞，就把这个洞翻到比较下面，同时用勺把里面的面压到下面堵上这个洞!