

临沂油条技术培训学校

产品名称	临沂油条技术培训学校
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

山东哪里有学早餐油条技术的地方

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

油条传统的中华小吃，辉煌油条，早餐受欢迎的食物，现在我们寻求健康，当然要出无矾无吕的健康大油条。无矾油条，香酥油条。

油条培训

香酥油条含有西式面点工艺元素，和面中加有鸡蛋及其他西点配方。炸好的油条成品外酥里嫩，呈金黄色，膨松杰出，大小均匀，无异味，健康养分。

无矾油条培训

那么怎样制造健康的香酥油条呢。质料：面粉1500克，油条粉30克，鸡蛋3个，色拉油3两 和面办法：

- 1、称好水，春秋天用温水，夏天用凉水，冬季用微棘手水。
- 2、把水称好放在盆里，参加3个鸡蛋，三两色拉油拌和均匀。
- 3、将面放进盆里。
- 4、把油条粉放进面盆里完全拌和开。
- 5、参加2项，用双手从低往上挑，没有干面为止。
- 6、天然醒发4小时即可运用。

香酥油条培训

炸制办法： 1、把炸油条的作业面板做好即案板上放好干面，刀，不锈钢摠条，大擀面杖；
2、翻开一包油条面，把面擀成长50厘米左右，
宽18-20厘米，厚0.9-1厘米，然后用刀把面切下来，一条一条用手重叠顺好； 3、油条面切成宽2-2.5厘米，厚度0.9-1厘米，再用刷子悄悄的在面上刷一下干面，将两条面坯相对重叠，用压条摠死，两端从中心捏死，再把面拉长拉直下锅，油温有必要控制在200度； 4、放入油条机炸制2分钟即可。