

糖球专业培训学习

产品名称	糖球专业培训学习
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

糖球专业培训学习002

糖球培训到青岛膳学派!北方冬天常见的小吃，在宋朝年间便开始了古式的做法，《燕京岁时记》记载：冰糖葫芦，乃用竹签，贯以山里红、海棠果、葡萄、麻山药、核桃仁、豆沙等，熬糖：糖与水按照2：1的量倒入锅中，用猛火熬20分钟左右，期间可以搅拌，注意20分钟之后水已经很少了，沸腾的非常厉害，并且，糖已经冒出了细小密集的泡沫，就像浅金黄色啤酒。可用筷子蘸一下糖浆，如果能微微拉出丝来，那就表示已经好了。若时间过长，颜色就会变成棕色，能明显地拉出丝就表示糖已经焦了，便失去了原本的甜味。冰糖葫芦具有开胃、养颜、增智、消除疲劳、清热等作用。一般用山楂串成，糖稀被冻硬，吃起来又酸又甜，还很冰。然后挑选上好的红果去核，串成一串，但果与果之间要留一定的空隙，使每一个红果均匀地沾上冰糖。

冰糖葫芦除了传统的山楂冰糖葫芦外，根据制作原料的不同还有草莓冰糖葫芦，香蕉冰糖葫芦，桔子冰糖葫芦，蜜枣冰糖葫芦，腰果冰糖葫芦，绿豆沙冰糖葫芦，核桃冰糖葫芦，朱古力冰糖葫芦和红薯夹心冰糖葫芦，葡萄夹心冰糖葫芦等。成功的冰糖葫芦，出锅后外面的裹糖会迅速冷却，咬起来是咯嘣脆，完全不粘牙的。要达到这种效果，熬糖是较关键的，熬的时候一要注意火候，火候不到容易发粘，吃时会沾牙;而火候太大，不仅颜色重且吃起来发苦。

糖球主要是有山楂和白糖制作而成，当然也可以将山楂替换成其他水果，如草莓，猕猴桃，香蕉及圣女果等。

膳学派实际操作内容

- 1、砂糖、山楂及各种水果的选择;
- 2、糖浆的熬制时间;
- 3、如何准确控制糖浆的颜色;

4、怎样才能使冰糖葫芦晶莹剔透，又薄又脆。

由于经济的发展，糖球行业受到了越来越多人的关注，业内不少品牌获得了飞跃式的发展，冰糖葫芦行业成了不少投资者心仪的创业项目。而对于创业者来说，了解糖球是一件很重要的事情。当您了解糖球后，才能做好相对的资金准备，做好投资。如果您想知道冰糖葫芦学习，且看下文的具体内容分析!

经过多年的发展，糖球行业已有众多知名品牌，每个品牌之间有所差异，这是必然的。就说收取这件事上，不同品牌就是不一样的，不仅仅是收取方式不尽相同。