

# 油条技术培训，零基础培训

产品名称	油条技术培训，零基础培训
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

油条技术培训，零基础培训018

俗话说：“民以食为天”，正是华夏文明的积淀，成就了传统小吃历经几千年而魅力不减，是永远的朝阳产业，是无尽的投资金矿。有太多成功人士从这里掘出人生的较好桶金。只要你留心观察就不难看出：同一条街上，同样是传统小吃，有的店铺是顾客盈门，生意火暴；而另一些则是门可罗雀，生意惨淡。再细细看来，那些“暴满”现象的店铺往往以“特色”著称。为了品尝一下特色口味，人们不惜多跑两条街道，或从东城跑到西城，还有人饥肠辘辘地在一家店铺门口久久等候着……。相信“无矾油条”，人们必将口口相传，尽人皆知。必将创造出一个震撼全城的好生意！

膳学派油条培训学校

油条培训流程-1.无矾大油条整套技术制作工艺。2.香酥麻球的整套技术制作工艺及技巧。3.茶叶蛋制作工艺及技巧。4.五谷杂粮豆浆豆子的选择及加工工艺。5.学员实操各式豆浆的制作。6.早餐设备的挑选方法及保养方法。7.投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。

油条培训内容

无矾大油条 麻球 茶叶蛋技术 黄豆浆 绿豆浆 红豆浆 黑豆浆 等

哪里有教无矾油条制作秘诀的-满口香培训的无碱无矾油条是在传统油条的基础之上取其精华去其糟粕并经过了一系列改进的，尤其是在配料中加入了一定量的鸡蛋，让无碱无矾油条的营养价值也较普通油条有所提高。由于这种无碱无矾油条在制作中未加明矾，因此不会分解出对人体有害的铝，使您可以放心大胆食用并符合健康和美味标准的早餐食品

无矾油条为低油温炸制食品，但是应严格掌握温度，油温过低，油脂会很快浸透进面坯中，这样不仅使油条中间含油，还会使其膨胀度降低，而油温过高时，又很容易将油条炸焦炸糊。在油炸过程中，必须

用筷子来回翻动，使其受热均匀，让油条变得膨胀松泡且色泽一致。

早餐培训无矾油条培训简介：油条，是一种古老的中式面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。《宋史》记载，宋朝时，秦桧迫害岳飞，民间通过炸制一种类似油条的面制食品（油炸桧）来表达愤怒。类似的油炸面食，其起源远远早于宋朝，可追溯到唐以前，具体时期不得考证。

油条好卖、利润又高，可是油条由于存在使用明矾而导致的铝超支损害，不契合国家有关法规食品安全法规要求，因此中华食全国一直没有找到合适的切入点来大力推广。2000年，一个偶尔的机会，张朝歌校长通过研讨发明了一项新式的无铅害油条技术，能彻底消除铝超支损害。无铅油条风靡整个河南地区。如今，无铅油条尽管每根销售到达一块五，但顾客却都愿意掏这个钱去买，咱们以为这种的油条确实好，也更契合老百姓健康的食物。膳学派餐饮技术训练校园致力于打造中国较大、较专业的餐饮效劳企业，以较专业的精力为您供给安全、经济、专业的训练效劳。