

青岛油条培训学校一对一教学

产品名称	青岛油条培训学校一对一教学
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

青岛哪里有油条培训学校

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，是一种古老的汉族面食口感酥脆有韧劲，传统的早点之一。油条，原来叫“油炸桧”这种传统的早餐小吃，相传南宋高宗绍兴十一年，秦桧一伙贼，以“莫须有”的罪名杀害了岳飞父子。当时在临安风波亭附近有两个卖早点的饮食摊贩，各自抓起面团，分别了形如秦桧和王氏的两个面人，绞在一起放入油锅里炸，并称之为“油炸桧”。一时，买吃早点的群众心领神会地喊起来“吃油炸桧!吃油炸桧!”随着现代科学的发展，人们生活水平的，越来越多的人关注食品健康问题。早餐吃豆浆油条，是很多人的选择，但是又不敢吃很多，怕对不好，膳学派培训学校无矾健康大油条经过多年的炸油条技术，不断地研究和配方改良，研究出了无矾香酥大油条技术，已经申请专利，无矾香酥健康油条价格低廉，不含明矾，不含碳酸氢胺，不含洗衣粉，不含油条精，不含膨松剂，制作，放心健康。

香酥油条技术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，膨松良好，大小均匀，无异味，健康营养。香酥油条作为老百姓普遍爱吃的传统食物，北方，中西部及东部地区人们大多数早点都是以油条配以豆浆为主，目前已步入很多市场，它改变了“老三样”的油条做法，正在改变“油条铝超标”的年代，并且可以做到多味，为人们带来了美味，营养，健康的油条饮食。香酥油条技术提供一种健康无铝油条的新技术配方，包括一定比例的小麦粉，水，鸡蛋，植物油和香酥油条粉等，经拌和，捣，揣，醒发，油炸制成的条形食品，弃除传统“老三样工艺”，传承现代高科技生物食品技术的应用，研制“无铝害”的油条产品。

用新型复合香酥油条粉代替传统的矾碱盐膨松剂试制油条，同时在面团中添加12%鸡蛋，改善油条的质感和色泽，成品油条各项指标都优于传统方法的制品，具有色泽金黄、外酥内软、松泡膨大、柔韧有劲的特点。尤其是在配料中加入了一定量的鸡蛋，营养价值也较普通油条有所提高。由于这种油条在制作中未加明矾及臭粉，因此不会分解出对人体有害的铝和其他成分。为生产无铝油条，彻底解除油条含铝

对人体的危害，提供了切实可行的方案。

油条是以面粉为主要原料，加适量的水、食盐、添加剂，经拌合、捣、揣、醒发、油炸制成的条形食品。当前，大部分地区油条含有大量的铝、脂肪、碳水化合物，部分蛋白质，少量的维生素及钙、磷、钾等矿物质，是高热量、高油脂食品。

无矾无铝健康油条的市场前景非常广阔，看看各地以健康油条为主要产品的健康早餐店，生意火爆，排队购买的场景，就知道市场的认可度是多么的高，大众是多么喜爱，由于对食品安全问题关心，现在人吃东西特别在意健康的饮食方式，所以无矾健康油条满足了人们的这种需求，开一家健康早餐店将成为更多创业者的选择。同时无矾油条也是低成本创业的选择，投资小是它的特点。利润也非常可观。很值得投资创业。此项目可摆摊经营也可开店经营。