

莱芜糖球培训中心

产品名称	莱芜糖球培训中心
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

莱芜冰糖葫芦培训中心

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。

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。就说加盟费收取这件事上，不同品牌就是不一样的，不仅仅是收取方式不尽相同，加盟费收取金额的差别也是其中一个方面。青岛膳学派小吃培训成立于2014年。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

培训要点

- 传授糖稀的加工技术；
- 传授原材料的选购；
- 传授原材料的处理；
- 传授各种花色冰糖葫芦的加工技术；

- 传授冰糖葫芦的销售方式。

冰糖葫芦特色：

- 1、继承传统原汁原味冰糖葫芦的特点，对原料的选购也是非常严格的，按山楂每斤约45个左右的标准进行采购，经过筛选、清洗、凉晒，从根本上保证原料的品质，然后按照独特的加工工艺，经过去核、穿串、整形，熬糖等环节使加工而成的冰糖葫芦色泽晶莹、鲜亮、入口酥脆、酸甜适中，口味延绵持久。
- 2、糖不化：在熬糖过程中，根据温度及时间的变化，加入适量食品添加剂，使糖不易化,采用了糖不化的技术，抢占了商机，自然也给您带来了利率。
- 3、蜂蜜糖葫芦：特色是入口酥脆，有一种浓浓的蜂蜜味和天然的薄荷糖、果香味，把冰糖葫芦中蜂蜜的营养完完全全的保留了下来，且不易化糖，营养丰富，消食开胃，食后口齿留香。

学习专业的小吃技术除开传统的山楂学习专业的小吃技术外，依据加工质料的不同还有草莓学习专业的小吃技术，香蕉学习专业的小吃技术，桔子学习专业的小吃技术，蜜枣学习专业的小吃技术，腰果学习专业的小吃技术，绿豆沙学习专业的小吃技术，核桃学习专业的小吃技术，学习专业的小吃技术和钙奶味学习专业的小吃技术等。滋味香甜、养分丰厚、历史悠久、品种多样.....实在是居家游览必备零食！