

# 长沙油条技术培训

产品名称	长沙油条技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

烧饼油条属大家特色小吃商品之一，由小麦面粉、生鸡蛋、水、无铝油条馒头改良剂等历经发酵后，放进180-200度油条机中炸制而成。炸好的炸油条制成品外酥里嫩，蓬松剂优良，尺寸匀称，无臭味，不油腻感。庆丰烧饼油条品质“四确保”：无食用碱、无泡打粉、无氨味、勤换机油。有一个烹炸统计分析，以每一次换机油刚开始记数，结转烹炸总数，会分配低峰或是夜间换机油。庆丰烧饼油条应用新式香酥油条粉取代传统式的盐土矾馒头改良剂研发油条方法，另外在面糊中加上12%生鸡蛋，改进炸油条的层次感和颜色，成品油批发条各类指标值都好于传统式方式的产品。永和豆浆油条技术运用当代粉体设备工程项目和生物科技融合研发而成，炸油条没有一切违规成份，无食用碱，无泡打粉等危害身心健康化学物质。

学习培训关键点：

- 1.油条发面的配制技术性和揉面技巧；
- 2.炸油条常用多种多样原材料了解及特性；
- 3.炸油条的所有工艺流程秘方及具体动手能力实际操作；
- 4.炸油条各种各样商品制做步骤及方法；
- 5.油条制作机器设备应用维护保养及购置方式。
- 6.各种各样调味品的了解及购置方式；
- 7.门店开店选址及运营管理技巧。

学习培训时间：

教师一对一讲课，随到随学，随到随学，学好才行，不限定学习时间，一般3-五天上下，视个人情况而定。

## 学习安排

### 集中学习：

- 1.开店的流程解读，包含门店的开店选址、人员配置、材料采购等。
- 2.新项目技术性详尽批解，包含原料的挑选，购置，口感的转换、配制等。
- 3.店面运营小窍门，轻轻松松创造价值。

### 示范性解读：

- 1.老师傅从零的实战演练示范性，解读技术性。
- 2.老师傅实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体店的方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

### 自身实践活动：

- 1.自身备原料，老师傅边上督导检查。
- 2.自身实际操作全部步骤，制做出制成品，老师傅边上督导检查。
- 3.学生自身思考，老师傅正确引导，烂熟操作步骤。