

淄博什么地方培训章鱼小丸子技术

产品名称	淄博什么地方培训章鱼小丸子技术
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

章鱼小丸子有着独特的口味，味道具有层次感，且色、香、味、型俱全，可爱的外盒包装更是让人爱不释手，尤其深受年轻人的欢迎。无论在沿海还是内陆地区，章鱼小丸子的市场都很广阔。章鱼小丸子制作成本低，以面粉为主要原材料，只需购进章鱼丸子机，和章鱼烧酱、章鱼粒、柴鱼片等各种现成的食材，就能轻松制作出美味可口的章鱼小丸子。

章鱼小丸子源起于日本，是日本的著名的国粹小吃，它以其外脆肉软,椰菜的爽脆,章鱼鲜味,金黄娇嫩,根据不同的口味再撒上胡椒粉,辣椒粉等口味更是香鲜十足等优势特征，迅速风靡了成都、成都、北京等城市，并刮起了一阵章鱼小丸子旋风,单店平均日销售额300余盒,单日较高销售记录近2000盒，使章鱼小丸子的销售热潮一浪高过一浪，所引发的商机日趋明显。章鱼烧又称为章鱼小丸子，章鱼小丸子起源于日本大阪，原名“章鱼烧”，其前史要追溯到大正时代，创始人是日本美食家——远藤留吉先生，素有皮酥肉嫩、味美价廉之特色，成为日本众所周知的国粹小吃。章鱼小丸子早随后在东南亚各地区流行起来，成为各地区的新兴食品之一。章鱼小丸子的成份主要是章鱼，章鱼烧粉，柴鱼片，海苔等。

膳学派章鱼小丸子有着独特的口味，味道具有层次感，且色、香、味、型俱全，可爱的外盒包装更是让人爱不释手，尤其深受年轻人的欢迎。无论在沿海还是内陆地区，章鱼小丸子的市场都很广阔。章鱼小丸子制作成本低，以面粉为主要原材料，只需购进章鱼丸子机，和章鱼烧酱、章鱼粒、柴鱼片等各种现成的食材，就能轻松制作出美味可口的章鱼小丸子。

膳学派章鱼小丸子培训内容:

- 1.准备好食材。洗净后焯完水，切成小块。120克章鱼烧粉中打入两个鸡蛋，加少量的清水慢慢搅拌，搅拌到没有结块的时候，再倒入剩余的清水搅拌成面糊，拌好的面糊倒入有缺口的壶中，方便下面操作。即食海苔剪成碎条。洋葱和卷心菜剁碎。
- 2.章鱼烧锅放上灶头开小火，每个小窝里都倒入1/5的清油，再倒入2/3的面糊。
- 3.每个小窝窝里都撒上几粒鱿鱼粒。

4.在撒上洋葱碎和卷心菜碎。

5.用木竹针翻身，翻到一半的过程中，再加入少量面糊，使做出的小丸子更加圆润，饱满。这个过程中，也可以在每个小丸子上淋少量的油，用竹针翻动小丸子，那一面发白就翻过去烤哪一面，全程小火，全部小丸子煎成金色。

6.出锅的小丸子挤上芝士酱和番茄酱。

7.再撒上即食海苔脆。

8.撒上木鱼花。