

# 无矾油条培训技术机构-专教它！

产品名称	无矾油条培训技术机构-专教它！
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

无矾油条想必大家都吃过吧，这是早上必不可少的一顿饭，可以百搭，无论你就着什么吃，都是非常美味的，而且营养价值也是很高，那么怎么学习无矾油条呢，下面快来速看。

- 1.将原料里的所有材料放到盆里，注意酵母不要和盐倒在一起，以免影响酵母生长；
- 2.将盆里的原料揉成一个光滑的面团，由于面粉的吸水性不同，所以牛奶量请自行调节，这个面团比做平时做馒头或包饺子的面团要软一些；盖上保鲜膜放到温暖处发酵至两倍大；
- 3.发酵好的面团取出排气，再揉成一个面团，碗里抹上油，面团上也抹上油，盖上保鲜膜放到冰箱冷藏室过夜；
- 4.早上起来后把面团从冰箱里取出，室温缓十分钟，手上抹油，把面团排气压成长条形的面饼，我是切了两刀后想起来没拍照，又补拍的。我想做短粗的，所以做的厚一点，喜欢瘦长油条的可以把面饼擀的宽一点薄一点；
- 5.切成八个小段；
- 6.两段面片放在一起；
- 7.用筷子在中间压一下；
- 8.四个都压好以后，盖上保鲜膜防干，这就是油条胚子了；
- 9.炒锅里倒上足量的油，不能太少，烧热后把油条胚子抻一下扭一下丢进去就可以了。炸油条之前试油温够不够可以先揪一小块团扔进去，如果起泡泡并迅速的漂上来了就可以继续炸了
- 10.炸到四周金黄就可以控油出锅了；

教学技术培训授课优势：

1、操作简单：无需任何经验，标准化流程，师傅守护式教学，全套技术经验毫无保留传授。你轻松做生意!

2、出餐快：9分钟出餐，翻台率高，是名副其实快餐。

3、本小利高：在餐饮行业里属于成本超低种类，只需要一到三元成本就赚钱。

创业对象:80后创业、二次创业、创业投资者、副业创业。

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限制学员的学习时间,直到学会为止。

咨询：齐老师-地址：北京朝阳区小红门

以上就是关于北京品味轩餐饮公司的“无矾油条”的内容介绍，希望对大家学习有所帮助。