

# 学冰糖葫芦什么地方培训，零基础教学

产品名称	学冰糖葫芦什么地方培训，零基础教学
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

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。

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\*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。熬好的糖稀，肉眼可见糖浆浓稠，稠了蘸不起来，稀了挂不住，泛淡黄色，用筷子挑起可见拉丝，将筷子放入冷水中，糖稀可迅速凝固，咬一下是硬的。糖稀有轻微拉丝时，就立刻关上火，将其浇在糖葫芦上即可。

冰糖葫芦老少皆宜，它具有开胃、养颜、增智、消除疲劳、清热等作用。膳学派冰糖葫芦的制法更是别具一格，山楂选用山东出产的优质金星山楂;辅料选用金黄色的冰糖。然后挑选上好的红果去核，串成一串，但果与果之间要留一定的空隙，使每一个红果均匀地沾上冰糖。有的还将果子切一个口子，夹上核桃仁、细豆沙、山药泥，而后沾上冰糖汁。外观红红亮，食之甜酸脆绵，清香利口。膳学派全国多家学员实体店，开店成功经验分享和指导，让远道而来的学员安心学习。学成之后有关任何技术疑问可随时电话咨询，让您没有后顾之忧。遇到没办法处理的疑问，还可以免费回来继续学习，让您踏踏实实学技术，不花一分冤枉钱。

冰糖葫芦是中国传统美食之一，它是将野果用竹签串成串后蘸上麦芽糖稀，糖稀遇风迅速变硬的一种形势。是北方冬天常见的一种名小吃，一般用山楂串成，糖稀被冻硬，吃起来又酸又甜，还很冰。很多人自然而然的就回忆起自己的那些个童年，那又酸又甜的味道，至今记忆犹新。冰糖葫芦，在宋朝年间便开始了古式的做法，历史中早有记载，而在清朝年间早已各地盛行。茶楼、戏院、大街小巷到处可见，现已成为我国传统的小吃。冰糖葫芦老少皆宜，它具有开胃、养颜、增智、消除疲劳、清热等作用。