

# 中山市新手学炸油条空心糯米麻团早餐

产品名称	中山市新手学炸油条空心糯米麻团早餐
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先小吃创业 项目:早餐油条麻园 学费:2000元
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

麻球作为一款小吃，可以当零食，也可以当早餐，深受大众喜爱，在上海众多的早点心，应该是有麻球一席之地的。麻球是沪苏浙皖一带的一种经典小吃，深受人们的喜爱。这个圆圆的家伙是一种油炸糯米面食，内部常常是豆沙馅，经过油炸之后变得体态饱满，色泽金黄，皮薄香脆。中山市新手学炸油条空心糯米麻团早餐，想学做早点油条麻球做法配方窍门，欢迎到食为先餐饮小吃实训机构，现场老师实操教学，面对面手把手的教，0基础轻松学会，众多特色早点早餐技术任意学习。

### 中山市新手学炸油条空心糯米麻团早餐

来跟着食为先小编一起来学做空心麻球

- 1、首先把白糖装在一个碗里，加入开水搅散化开，放在一旁自然凉透，另外找一个碗，倒入准备好的糯米粉，把放凉的糖水倒在糯米粉里面，一边倒一边用筷子搅拌成絮状，然后用手揉成软一点的糯米面团。
- 2、然后把面团切分成小坨坨，用手搓成圆球，然后准备两个小碗，一个小碗里装半碗清水，一个碗里倒入准备好的芝麻，把搓好的糯米粉小圆球一个一个的先沾上一层水，再在芝麻碗里裹上一层芝麻，全部裹完后，摆放在案板上备用。
- 3、先在锅里倒入凉油，也要记住，把做好的丸子也凉油下锅，这一步很重要要记住，不然炸的丸子不空心可别怪我。然后开小火慢慢炸，在炸的过程中，会看到麻球丸子会漂浮起来，用锅铲不停地按压一下，为的是让麻球动起来，在锅里翻滚，这样炸的才均匀，熟的也才更快，炸至麻球表面都呈金黄色，说明已经炸熟了。

4、然后用勺子捞出，有漏勺比较好，一道制作简单，个个空心的美味麻球就做好了

广东中山，东升、横栏、三角、民众、港口、大涌、沙溪、阜沙、火炬开发区，板芙、神湾、坦洲、南朗、五桂山想学早点油条麻球，欢迎到食为先到现场考察了解，在食为先可以学到油条麻园的做法，从面粉的选择、油条发面的配比技术和和面的手法、醒面的技术、油条所用多种原材料的认识和性能、成型和炸制油条都会详细传授给每一位学员。