

# 威海糖球技术 包教包会

产品名称	威海糖球技术 包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

糖球技术这里教的好

绍熙年间，宋光宗宠爱的黄贵妃生病了。她面黄肌瘦，不思饮食。御医用了许多贵重药品，皆不见什么效果。皇帝见爱妃日见憔悴，也整日愁眉不展。后无奈只好张榜求医。一位江湖郎中揭榜进宫，为黄贵妃诊脉后说：“只要用冰糖与红果（即山楂）煎熬，每顿饭前吃五至十枚，不出半月病准见好。”开始大家还将信将疑，好在这种吃法还合贵妃口味，贵妃按此办法服，果然如期病愈了。皇帝自然大喜，展开了愁眉。后来这种做法传到民间，老百姓又把它串起来卖，就成了冰糖葫芦。

- 1、冰糖葫芦的原料、配料的选取、采购、初加工与保存。
- 2、冰糖葫芦各种口味原材料，添加原料的选材、配方、配比及熬制。
- 3、熬糖、蘸冰糖关键技术、穿串、涂层冰糖葫芦全部制作流程。
- 4、学员实践学习冰糖葫芦的制作及管理流程及冰糖葫芦制作注意事项。
- 5、复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 6、反复实践操作，熟练操作流程。

课程内容：

- 1、讲述冰糖葫芦的发展史及特色特点。
- 2、参观冰糖葫芦的制作流程。

- 3、冰糖葫芦所需原料、配料的选择、采购、配比等技巧培训。
- 4、冰糖葫芦熬糖技术培训。
- 5、冰糖葫芦制作过程培训。
- 6、冰糖葫芦穿串技术培训。
- 7、冰糖葫芦等材料的保管及存放方法。