

长治糖球技术一对一教学

产品名称	长治糖球技术一对一教学
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

冰糖葫芦技术来青岛膳学派小吃培训学校

冰糖葫芦又叫糖葫芦、糖墩儿、糖球。冰糖葫芦是中国传统名小吃，它是将野果用竹签串成串后蘸上麦芽糖稀，糖稀遇风遇冷迅速变硬。是一种秋冬季节常见的小吃，一般用山楂串成，糖稀被冻硬，吃起来又酸又甜，甚是开胃。

冰糖葫芦学习种类：

山楂冰糖葫芦、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，朱古力冰糖葫芦和钙奶味冰糖葫芦等。另教授多种水果口味搭配关键技术：山楂、苹果、提子、葡萄、菠萝、草莓、香蕉、豆沙+山楂、山楂+核桃仁、橘子瓣、蜜枣、海棠果、红枣、红枣+核桃仁

冰糖葫芦培训步骤：

- 1.冰糖葫芦的基础知识、设备使用、原料功效讲解
- 2.教授熬糖的配比及关键技术、不化核心技术
- 3.蘸冰糖葫芦火候的控制技巧
- 4.教授各种水果材料的初加工及穿制技巧
- 5.教你如何蘸冰糖的关键技巧与操作技巧
- 6.教你冰糖葫芦的后处理步骤

7.详细的各类冰糖葫芦的制作过程

8.教你如何挑选、清洗好山楂果

9.山楂果、大红枣的去核技巧

10冰糖葫芦制作注意事项及售卖机巧