

中山火炬区葱油千层饼做法技术培训

产品名称	中山火炬区葱油千层饼做法技术培训
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 项目:北方千层饼 教学:现场实操教学
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

早餐的样式很多，尤其是经济实惠的饼类，就是个不错的项目。尤其是经典的千层饼，饼的口感很好，而且这种饼层次丰富，口感好！似乎每个地方都有或名字不同或里面的配料不同，但他们有一个共同点就是“千层”，这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美，再配上一碗酸辣粉或麻辣米线那真是太完美了。

中山火炬区葱油千层饼做法技术培训，学做千层饼，特色烧饼制作方法找食为先小吃创业，千层饼的做法对面粉和手法的要求很严格，搓揉，使面平滑分层，薄如白纸。待发酵充分，将面团平铺，放上火腿和肉丁，再逐层加上花椒、葱花、猪油、草果等配料，制成圆饼状，用炉火烤制，表面发黄即可。从和面开始，面的比例和配方，还有具体的手法，必须要严格按照步骤一步步操作，有一种也是奉化溪口的特产，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻，熟后酥香可口。

发面葱油千层饼的做法步骤如下，一学即会！

- 1、面粉，水，酵母，小苏打，糖，盐混合，一个方向搅拌到面糊顺滑，这个饼的面含水量很大，形成面团。
- 2、饧面约30分钟，醒发到2—3倍大，取出揉面排气，擀成薄片刷上一层花生油，将椒盐均匀的撒在上面，多次对折形成较多的层次感。
- 3、折叠，再次擀开，再刷油酥，撒葱花。重复这个步骤4-5次。不用擀特别薄，大约4毫米厚就可以，后把饼擀开擀成自己家电饼铛或平底锅大小

4、电饼铛上下刷油，放入饼胚，中火煎5分钟，翻面加盖，再煎3分钟就可以了，也可以上下盖同时中火加热，5分钟。

5、煎好一面再刷油煎另一面，无须反复翻面，如果饼厚，时间也可以稍微延长一点。

其实不管哪种饼类，只要学到好的味道和技术，在早餐的时候都很好经营呢，是非常受欢迎的。主要是早餐的投资比较小，价格也比较公道，很多人都喜欢吃呢。中山沙溪，东升、横栏、三角、民众、港口、大涌、沙溪、阜沙、火炬开发区，三乡，板芙、神湾、坦洲、南朗、五桂山想学的千层饼，酱香饼，老北京香酥芝麻饼，荆州烧饼，锅盔做法配方找食为先小吃创业。