

# 中山板芙土家香酱饼怎样学做灵魂酱料

产品名称	中山板芙土家香酱饼怎样学做灵魂酱料
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:土家酱香饼 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

这是一个包容又充满机会的时代，每一个年轻人都怀揣梦想，只要想做就能创业，怀揣梦想的年轻人，因为资金和技术难度，很多人初次创业都会选择餐饮行业。餐饮行业本身是刚需、具有门槛低、资金周转快等特点，这也是大家纷纷创业的选择的原因。土家酱香饼是十分传统的小吃和早餐饼，不管是南方还是北方，都是很多人早餐的选择。的酱香饼外层香酥，内里软嫩有嚼劲，刷上爱吃的酱，趁热吃上一大口，辣而不燥，老少皆宜。

中山板芙土家香酱饼怎样学做灵魂酱料，所以要想餐饮创业，可以选择到正规小吃学校进行学习，从食材到设备一应俱全，老师手把手教学让你掌握更快更牢固。食为先小吃餐饮实训基地开设300多种特色小吃技术、早点创业班、特色饼类、特色粉面、早餐粥粉面、早餐包点、快餐、夜宵、奶茶甜品、西点烘焙等众多短期创业专业，无论你是想学酱香饼，千层饼，鸡蛋灌饼、煎饼果子、老北京香酥芝麻饼、梅干菜扣肉饼，绿豆饼、小饼韭菜饼、南瓜饼，还是其他街边摆摊小吃特色美食，都可以满足你。

要知道酱料是酱香饼好吃的灵魂

接下来跟食为先小编一起来了解一下酱香饼酱料的技巧关键。

### 1、做酱料有技巧

我们将辣椒酱和甜面酱混合之前，需要将食用油和其他的增香食材来炒出香味，这样做好的酱香饼的酱料就会非常好吃了。

### 2、做酱香饼的面皮有技巧

为了让酱香饼的面皮劲道还软乎一些，可以加上一点食盐并且放一点食用油，这样做出来的面皮劲道还香，并且我们经过两次醒面之后的面皮就会非常软乎了。

食为先小吃餐饮实训基地采用土家酱香饼配方，传统酱料，调料，馅料的制作，发面技巧，不同厚度的面团采用的火力控制等一系列技术，老师现场培训，分为理论以及实操两大课程，每位学员均会分发到相应的原材料，根据师傅的操作示范，学员亲自动手操作，师傅的指导，反复练，直到做出学员满意的口味以及通过毕业考核。目前食为先小吃餐饮机构在中山三乡，小榄，沙溪都有实体店可以现场考察了解哦。年前学技术正当时。