

# 太原学习葱花金丝饼技术培训 欢迎实地考察

产品名称	太原学习葱花金丝饼技术培训 欢迎实地考察
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

金丝饼小吃技术专业培训学校 一对一名师指导 学会为止

金丝饼创始于清朝雍正年间，距今已有三百年的历史，金丝饼当时在皇宫内供皇室族亲享用，被乾隆帝称为“中华一绝”。至清末戡乱之际其制作工艺注入东北民间，被世人称为“宫廷金丝饼”。

“金丝饼”特点：金丝饼，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。金丝饼外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。

该饼制成后，呈金黄色，外酥里嫩、葱香味浓、香而不腻、别具风味，其打开犹如菊花绽放，形如盘丝且丝丝不散。舌尖上的美食，对于中国人来说，人们对于???美食的研究没有终止。正是华夏文明的积淀，成就了传统小吃历经几千年而魅力不减，是永远的朝阳产业，是无尽的投资金矿。

有太多成功人士从这里掘出人生的较好桶金。只要你留心观察就不难看出：同一条街上，同样是传统小吃，有的店铺是顾客盈门，生意火爆；而另一些则是门可罗雀，生意惨淡。再细细看来，那些“暴满”现象的店铺往往以“特色”著称

膳学派葱花金丝饼培训课程：

发面的配比技术和和面手法；

饼所用多种调味料认识及性能；

饼秘制配方及实际动手操作；

挂盐配方及实际操作；

饼制作全流程及制饼技巧；

## 培训课程:

- 1.正宗逍遥镇胡辣汤全套及配方
- 2.三鲜豆腐脑
- 3.四辈水煎包
- 4.东北金丝饼（手抓饼）
- 5.葱花油饼
- 6.鸡蛋甜汤
- 7.千层大饼
- 8.美味豆浆
- 9.八宝粥
- 10.绿豆粥
- 11.南瓜粥
- 12.糊涂面条
- 13.小米粥
- 14.黑米粥
- 15.糖糕
- 16.菜角
- 17.乡巴佬卤蛋
- 18.四季养生粥
- 19.煎饼
- 20.无矾香酥大油条
- 21.上海生煎
- 22.鸡蛋灌饼
- 23.煎饼果子
- 24.刘记羊肉汤
- 25.牛肉汤
- 26.皮蛋瘦肉粥
- 27.土家酱香饼全套
- 28.土家公婆饼全套
- 29.土家馋嘴饼全套
- 30.狗不理包子
- 31.灌汤包子
- 32.小笼包子
- 33.大肉包
- 34.素包子

## 培训时间：

根据个人接收能力，不限制学习时间，学会为止，包教包会。吃住免费，中途不再收任何费用。所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！

欢迎来我们学校实际考察，品尝、参观、觉得心里踏实后签订合同，我校有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您安心、放心。