

广州嘉禾手抓饼培训学正宗配方

产品名称	广州嘉禾手抓饼培训学正宗配方
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州嘉禾手抓饼培训学正宗配方找食为先，手抓饼是早餐的搜选美食，营养有方便，是是上班和打工，学生喜爱的小吃。手抓饼投资小见效快，是致富的好项目，想学习台湾手抓饼的朋友就来食为先小吃技术培训学校，在食为先有指导老师手把手教学技术，让学员亲自动手实操练习，包教包会，还不限制学习时间，直到学会为止。

台湾手抓饼原名葱抓饼，起源于台湾，后由于2004年从台湾引进，并改进与命名。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃。至今一直风靡全国，可搭配鸡蛋，培根，蔬菜等辅料，香酥可口，老少皆宜。

食为先手抓饼技术培训内容：

1：面饼

首先，主要系统学如何使用清水、面粉、混合油等食材制作面饼。这里主要学和面、揉面等知识。

2：酥油

第二步，主要系统学如何使用混合油、姜葱等食材制作酥油。

3：分割

第三步，主要系统学如何将面团切割成大小均匀的剂子。

4：擀饼

第四步，主要系统学如何操作使用擀面杖擀成薄饼，然后再将其卷成圆圈状态。

5：煎饼

第五步，主要系统学如何操作使用扒炉煎制手抓饼。这里主要学掌握温度、烤制时间、煎饼等知识。

6：蒜蓉酱

第六步，主要系统学如何使用大蒜、姜、泡椒、白糖、盐等食材制作手抓饼专用蒜蓉酱。

7：香辣酱

第七步，主要系统学如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材制作手抓饼专用香辣酱。

广州嘉禾手抓饼培训学正宗配方来食为先，正宗的台湾手抓饼做法其实很讲究的，绝不是路边小摊的那种简单做法，味道也比他们要鲜香的多、干净得多，首先是面饼的做法，掌握好火候，要求香酥但硬，还要能起层，小小的台湾手抓饼如果做好了也是有一些技巧的。学习手抓饼就来食为先，食为先是全国连锁小吃培训机构，规模大，师资强，来食为先学小吃技术有保障。