

# 山东泰安公婆饼培训，培训认真不难

产品名称	山东泰安公婆饼培训，培训认真不难
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

山东泰安公婆饼培训，培训认真不难002

公婆饼一直深受大众的喜爱，学习公婆饼技术，不管你有没有基础，不管你以前是做什么的，只要你报名了，我学校承诺包教包会，没有学不会的人，只有不敢尝试的人。

学习内容：

阶段课程 学习内容 阶段目标

阶段 理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、.项目技术详细批解，包括原材料的选

择，采购，口味的变换、配比等。示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范、2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

第二阶段 和面、发面、公婆饼秘制馅料拌制、包法、做法、冷藏时间、电饼铛温度控制、以及包法等全部技术指导培训 学习时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

第三阶段 开店指导：流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。

设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略、终身技术升级、就业保障、

相传，清朝乾隆年间，鹤峰县有一农户唐姓人家系有一子，名十八，公婆饼三口之家以农耕为生。勤劳的老两口有一绝活的面食手艺，闲暇之时，遂做面饼到集市上换取少量的钱财与衣物。几年后，老人年事已高，儿子十八娶了媳妇，儿媳孝顺之至。把公爹公婆交给他的面饼手艺传承了过来。并且每天一大早上亲手做出各种口味的面饼端上桌子以做早餐，公爹公婆称赞不已，每天如此，一家四口其乐无穷。邻村的百姓都对此户人家敬慕不已。

公婆饼培训方式按照公婆饼标准的比例配方和制作方法，教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。公婆饼，听名字就知道是一道美食，而且是一个有故事的美食；公婆饼是恩施地区名小吃之一，因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。

公婆饼具有外表金黄,外脆里软,层次清楚,油而不腻,余香满口,回味悠长的特点.它富含丰富的蛋白质,脂肪和碳水化合物,是一种符合人体生理营养需要的健康食品.它那油香,葱香,馅香,面香令人齿留香的无穷回味,使顾客百食不厌.公婆饼现在使用牛皮纸包装,卫生,方便,快捷,适合现代人生活节奏的需要.公婆饼不仅适合大都市,更适合在县市和乡镇发展,如果使用平底锅做,特别适合街头和路边小吃

公婆饼是恩施地区名小吃之一,因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。主要食材是面粉,主要烹饪工艺是烤。其面粉因烘烤其蛋白质与维生素有一定的损失,但由于饼中的肉类其营养成分保存较好,其中蛋白质、维生素与面粉的损失形成互补,并含有脂肪、糖类、钙、磷、铁,有补中益气的作用。