

千层饼培训学习课程

产品名称	千层饼培训学习课程
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

说起美食，想必小伙伴都会想到千层饼吧，作为一个吃货，我们身边的吃货那真是太多了，可谓到处是。不管是在哪，千层饼都到处可见，那么大家想不想学千层饼呢，下面快来看吧。

千层饼正宗配比：中筋面粉210克、凉开水130克左右，酵母1克、葱花10克、食盐2-2.5克、食用油适量。

千层饼做法：

1.先将200克面粉用清水搅拌均匀，在加入酵母，揉成面团，用保鲜膜包好，发酵20-45分钟。

2.把10克面粉、食盐和适量的食用油进行混合备用。

3.发酵好的面粉，切成3块，取一块揉成长饼状，抹上做好的混合油，然后散上葱花，进行折叠，可以多叠几次，叠的越多，饼的层数越多。

烤箱做法：烤箱进行预热，上温220摄氏度，下温280摄氏度，然后烤盘中给适量油，放入做好的饼，进行烤制，直到烤成金黄色，再散上适量糖水，翻面，在把另外一面烤成金黄即可。没有说烤的时间，主要是饼的厚度不一，大概4-10分钟都有可能的，根据实际情况去改变。

油煎做法：锅底给适量油，下入饼，小火慢煎，直到饼金黄色，换另一边进行煎，中途可以点一些糖水。

酱料配方：姜末20克、蒜末100克、洋葱末60克、豆瓣酱100克、甜面酱40克、白糖20克、番茄酱200克、八角粉3克、熟花椒粉5克、黑胡椒粉2克、香叶粉1克、千里香粉2克、食用油300克、淀粉、食盐适量。

做法：

1.锅底给油50克，烧到7层热，放入姜末，炸成金黄色，然后再加入250克油，烧到6层热，放入蒜末，炸成快要金黄色时，再放入洋葱末，炸成金黄色，再放入豆瓣酱、甜面酱进行炒香。

2.炒好的酱汁，放入白糖、水800克左右，小火煮10-13分钟，然后加入淀粉水进行勾芡。

3.勾芡好的酱料，等温度降到50度左右时，再放入剩余所有的调料，搅拌均匀即可。

选择北京品味轩餐饮培训中心学习技能优势：

- 1、公司总部坐落北京市朝阳区，地理位置优越，交通便利
- 2、核心技能毫不保留，确保您学到真本事
- 3、现场一对一授课，手把手教育，理论与实践相结合，学习更省事

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

创业者在为特色餐饮加盟店选择地址位置时，还要留意餐饮店铺的面积，合适的店铺有利于特色餐饮的经营走向。店面的大小的和理性，才合适长期的经营。还应该结合特色餐饮加盟连锁店铺周边的经营环境，在决定店铺位置的时候一定了解好店铺位置是否能够进行长期的经营活动，这才是在特色餐饮项目市场上常胜的方法。