

广州南沙公婆饼做法培训

产品名称	广州南沙公婆饼做法培训
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

广州南沙公婆饼做法培训来食为先，食为先小吃培训学校拥有全国品种全、有特色、适合各地、各种人群的特色小吃项目，技术都来自于正宗的名小吃发源地，力争让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现低风险经营。既可固定开店，又可流动经营，四季经营，没有淡季，只有旺季，投资少，利润高，较低投资就可实现创业老板的梦想，是小本创业投资者真诚的投资伙伴。

公婆饼是恩施地区十大名小吃之一，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。特点:色如金、香同酥、味醇且形美。也可做宾馆席点心，俗可作街头百姓可口小吃。公婆饼有点像是小一号的汉式肉饼，炭烤焙成，香酥可口。以菜脯、绞肉、香菇、虾仁等配料作馅制成。

公婆饼产品特点：公婆饼具有外表金黄、外脆里软、层次清楚、油而不腻、味道丰富、鲜香自然、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、面香令人齿颊留香的无穷回味，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。

广州南沙公婆饼做法培训请到食为先，食为先全部小吃项目全套制作技术直接转让，从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。

配方配料毫不保留，学会直接配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。