

镇江学习手抓饼技术的培训学校 短期速成

产品名称	镇江学习手抓饼技术的培训学校 短期速成
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

来这里学习正宗的小吃技术 老师手把手培训

手抓饼，原名葱抓饼，起源于台湾。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝干连，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。主要食材面粉，椒盐，其他辅料。营养价值：能缓解更年期综合症;体虚自汗盗汗多汗者，助于杜绝肠胃疾病。

手抓饼一直都是男女老少都非常喜爱的一种特色小吃，它香脆爽口，让更多的人都对它为止疯狂。走在大街上经常能够看到很多的食客在手抓饼店门口蜂拥而上，挤满了一大堆子的人，进也不是出也不是，可见其美味。

手抓饼原名葱抓饼，起源于台湾，在台湾可是地地道道的特色小吃，深受广大群众的欢迎和喜爱！新鲜出炉的手抓饼千层百叠，层薄如纸，用手抓之，面丝牵连，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，让在场的每个人来不及等待，抓起就吃，怪不得那么多人为之喜爱。手抓饼一直都是男女老少都非常喜爱的一种特色小吃，它香脆爽口，让更多的人都对它为止疯狂。走在大街上经常能够看到很多的食客在手抓饼店门口蜂拥而上，挤满了一大堆子的人，进也不是出也不是，可见其美味。手抓饼的做法及配方

手抓饼培训授课内容:

- 1、台湾手抓饼所用工具的介绍；
- 2、台湾手抓饼原料的采购信息；
- 3、台湾手抓饼食品的初加工成形；
- 4、台湾手抓饼的工艺流程；

- 5、台湾手抓饼加工制作之要点；
- 6、台湾手抓饼撒粉料的使用；
- 7、台湾手抓饼各味汁的调制
- 8、原料及设备的货源渠道；
- 9、经营选址及开店指导

在我们众多的小吃中，手抓饼算得上是一个小投资，大回报的项目，手抓饼在制作的时候也是可以和其他事物一起吃，比如是：鸡蛋，火腿，青菜，黄瓜，培根等等的，但是如果你没有配方，怎么做出来的都是不好吃是，所以我们这里就要接受技术的培训了

手抓饼制作起来不是很难，但是制作不好味道也是没有市场的，膳学派餐饮公司特色小吃培训有着10多年的培训经验，不仅师傅经验丰富，我们的技术也是完全可以放心的，多年的完善已经得到市场和消费者的认可，想学习技术的朋友可要抓紧啦。

膳学派餐饮公司特色小吃的培训优势：

- (1)食宿免费，培训中心统一安排
- (2)现场参观，先品尝味道，一切满意后再学习
- (3)贴心的后期服务，免费技术咨询、技术升级
- (4)专业师傅一对一无保留教学，保证学员学到全套技术配方
- (5)培训中心提供原材料，学员操作练习，真正的掌握技术

手抓饼原名葱抓饼，起源于台湾。2004年从台湾引进。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、猪肉叉烧、牛肉饼、粮心香肠、藤椒鸡排、培根、蔬菜等辅料，也可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱等酱料，香酥可口，老少皆宜。现有原味、葱香芝麻味、全麦味和梅干菜味，共四种口味。在家也可轻松烹制！