

山东临沂馅饼技术培训班

产品名称	山东临沂馅饼技术培训班
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

馅饼技术这里教的正宗 配方技术全教会

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派馅饼顾名思义夹馅饼带层，两层皮一层馅的只能称为馅合子，在天津的盒子类似大饺子在蓟县，大厂三河只能称为煎大饺子，还有一种盒子回头，还有菜卷也是盒子的一种只是比较难做所以少于四层皮的只能称为盒子，中国民间家常食品。

培训内容:

- 1、馅饼的系统讲述；
- 2、馅饼原料的选购；

- 3、馅饼食材的预加工；
- 4、馅饼加工的基本标准；
- 5、馅饼加工的工艺步骤；
- 6、馅饼经营定价原则；
- 7、各种系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

早餐店里，卖得较火爆的估计就数馅饼了。馅饼是以面团包裹各式各样的馅料煎制而成，韧性十足，口感鲜美，好消化，各大小食肆皆有供应。馅饼作为一款家喻户晓的早点，有着悠久的发展历史，其家族成员庞大，知名的有韭菜馅饼、牛肉馅饼、梅干菜馅饼等等，百饼百味，特色超群。馅饼小吃看似寻常，确实在很受人欢迎的一个早餐种类。

专业馅饼培训学校哪里有

【馅饼技术培训品类】

韭菜猪肉馅饼、千层馅饼、韭菜粉丝馅饼、香甜豆沙馅饼、绿豆馅饼、香酥牛肉饼、梅干菜馅饼、家常糖饼、萝卜丝馅饼、糯米馅饼、土豆丝馅饼

【馅饼培训学习内容】

- 1、馅饼原料、配料选取、采购、制作、初加工及保存。
- 2、馅饼高汤、馅料、面皮制作方法和流程。
- 3、实践学习馅饼制作工艺及流程。
- 4、复习制作技术，独立完成产品的制作。

膳学派承诺：

根据个人接收能力，不限制学习期限，学会为止！到我校培训的学员们吃住免费，包教包会，中途不再收任何费用。所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期老师手把手教技术，后期学员实际操作由师傅指点，反复练习，直到您自己确定学会为止！

馅饼的做法看似简单，但是实践要注意的地方有很多。比如面团如何做，肉馅如何做得味道好，如何烤制等。要做好还是需要到专门做小吃技术培训机构学习，小吃培训机构参加馅饼培训，学习系统的做法，能够在2-3天就可以做出美味的馅饼。而参加膳学派小吃培训机构的馅饼技术培训费用不高，在2000元以内就可以学到正宗的做法。

学做馅饼，可以做一个流动的小摊位，一个煎馅饼的平底锅，一台小推车就可以了，哪里的人多就往哪里推。也可以开一个馅饼小吃店，面积10平方米就够了，可以放一个平底锅、一个案台的地方就可以经

营了。

俗话说万事开头难，更何况膳学派馅饼项目在市场洗礼十五年，总部拥有完善的培训体系，为学员的学习提供较高效、明确、实用性强的课程。学员在学习之后，能够轻松地应对创业过程中的任何问题，迅速打开市场，赢得高人气，获得高收入。