

苏州的学习土豆饼技术 学得快

产品名称	苏州的学习土豆饼技术 学得快
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

土豆饼小吃技术培训 包教包会 学会为止

土豆饼信任咱们咱们都不生疏，做为一种群众小吃，在咱们日子的咱们冷巷都能够正常的看到各种品牌土豆饼的身影，想要制造出正宗的土豆饼，有必要通过专业的训练，这样才能够确保您运营的店面能够为顾客供给正宗的甘旨。土豆饼有营养丰富简略便利的特色，往往隔很远就能闻见土豆饼的滋味，想开一家土豆饼店，学习正宗的膳学派技术很重要。那么，土豆饼训练技术哪里好？来膳学派训练总部深导师全程实操教育，理论与实践相结合，一次性收费，随到随学，不限制你的学习时刻。小店即可轻松运营。

土豆饼培训内容

- 1、土豆去皮，直接擦成丝到水里，这样可防止土豆变色，活面糊时也不需要再加清水了。
- 2、加1茶匙孜然、1茶匙咖喱粉、3克盐到土豆丝里入味。
- 3、再加入面粉，拌成均匀的糊状，加些葱香拌匀。
- 4、热锅加一小勺油，摊入适量的面糊晃匀，中火加热3分钟。
- 5、翻转一面，继续加热3分钟。土豆饼金黄熟透就可以了。

土豆饼的起源故事

牛肉土豆饼是一道起源于1872年法国的料理。土豆和牛肉都是不错的食品，将它们放在一起烧着吃更是口味、营养双收。上世纪50年代前，我国曾经将这道菜视为共产主义生活的象征。

土豆饼的做法

所需食材：土豆一斤左右，调料花生油100克、香葱100克、盐5克、鲜奶少数。

做法过程：

- 1、土豆洗净去皮，切成细丝，放入清水中浸泡10分钟后滤干。
- 2、将滤干水分的土豆丝放入一小盆内，参加适量的盐、味精拌匀，腌顷刻。
- 3、将腌过的土豆丝再次滤干水分，参加适量干生粉拌匀。
- 4、将拌匀的土豆丝分装一个个小饼。
- 5、平底锅上火，放入少数的油，将土豆饼放入锅内煎制，双面金黄后起锅。
- 6、这样土豆饼就煎好了，配上番茄酱即可。

需求留意的几点

- 1、土豆制泥要选黏质土豆，进口细糯。
- 2、煎饼时把握好火候、油温，不要煎焦、煎糊。

总部一直以“发明企业、培育人才”为开展方针，爱崇“在利他中完结利己”的企业价值观，源动力人作为绿色餐饮的倡导者，致力于用担任的情绪打造绿色餐饮，为身边的每一个人发明一个健康、绿色的餐饮环境，搭载愿望，引导创业者走向成功。

土豆饼培训报名优惠

- 1.膳学派学员在毕业后，开店可免费使用膳学派品牌
- 2.学校免费提供开店流程，办证流程，门牌设计等服务
- 3.免费为学员提供店面设计，灯箱设计，名片设计，广告宣传等设计图
- 4.学校每年都会进行技术升级，技术更新，学员每年可以来校免费复学
- 5.残疾人员，退伍军人，下岗工人优惠

土豆饼店利润分析

开一家土豆饼店,利润是比较高的.我们就拿常见的包子为例吧.一个包子平均价格在1.5元,如果能够卖出去600个包子,那么营业额就能够达到900元.而一个包子的利润一般有1元钱,也就是说你能够有600元的收入.每天.一个月的收入大概就是18000元,在除去店铺租金以及水电费等,一般来说,还能够剩下一万元左右的利润.包子在餐饮小吃行业的利润并不算高,但是我们也能赚到1万以上的月利润,更何况是利润较高的土豆饼项目.因此土豆饼利润还是比较高的.

往往土豆饼价格也不是太贵可是相对于来说他的本钱也更是低价，常常在学校门口等人流丰厚地段

能够看见土豆饼的身影，主要原料是土豆和面粉等一些调味品。土豆饼训练技术哪里好？膳学派餐饮训练总部是一家良知的餐饮训练组织，咱们有各种特色菜的技术训练，协助你学会你想学的餐饮方面的技术，供给原材料让你随时能够学随时能够操练怎样制造。随时有问题能够向师傅讨教询问，不会发生任何不透明的消费。膳学派餐饮训练总部协助您走上通往的较好步，有一门自己的技术！然后咱们还会辅导您，让你在的路上多走一步！

膳学派小吃培训学校，常年招收学员，随到随学包教包会，一份学费可两个人一块学习，免费住宿，免费食材。膳学派报名摆摊小吃较多课程有：锅巴土豆、香卤串串、成都现捞、老城串串、卷凉皮、移动冒烟冷饮、布袋馍月亮馍炸鸡叉骨 各类饼 油炸小吃 凉皮类 馄饨类 狼牙土豆类 臭豆腐 涮牛肚 麻辣爆肚 串串香、早餐类、中餐炒菜面食、夜宵小吃、饮品制作等特色小吃，想学习的学员们可联络咱们。