

徐州可以学葱油饼的地方

产品名称	徐州可以学葱油饼的地方
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

葱油饼培训，哪里有葱油饼技术学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

葱油饼特点：葱香油润，外脆里酥，现做现吃。

培训内容：

- 1、葱油饼和面及醒面方法；
- 2、葱油饼的分层技术；

- 3、葱油饼的擀制方法；
- 4、葱油饼的烤制技术；
- 5、葱油饼制作全流程及制饼技巧；
- 6、学员反复操作练习做出自己满意的葱油饼

民以食为天,餐饮行业任何时候都不会落败,而且小吃生意好处多、成本低、投资小、利润高、见效快、风险低、前景好、易成功!选择小吃生意是创业人赚取较好桶金的绝佳项目!

葱花饼是用葱花做成的饼，北方食用的比较多。单吃时的葱香萦绕口中，如果再配上些小菜，一碗米粥，可称为一道营养美味的中式小餐。

还可卷入喜欢的食材、涂上喜欢的酱料一同食用，制作方法不难，而且男女老少都爱吃。

葱花饼应该是较适合做早餐的了，想象一下，香气四溢的葱花饼作为一天的开始，较好是再配上刚刚煮好的粥，想想就很满足啊。还有一个小提示：葱花饼一定要趁热吃，凉了就不好吃了。

白面又名小麦面粉、小麦粉。小麦经磨制加工后，即成为面粉，也称小麦粉。葱又名大葱、青葱、四季葱、事菜。葱属百合科，是多年生草本植物葱的茎与叶，上部为青色葱叶，下部为白色葱白。

葱花饼做法步骤

- 1.面粉中加入热水,再加入少许凉水和面;
- 2.和成团以后盖上保鲜膜饧半个小时;
- 3.将大葱切沫备用;
- 4.面饧好以后,在面板上面撒上少许干粉,将面团擀开;
- 5.浇上少许的橄榄油,撒上盐,撒上五香粉;
- 6.撒上葱花,铺匀,轻轻卷起;
- 7.切开,两边封口,擀匀,放到平底锅中;
- 8.翻两次,出锅。

葱花饼材料保管。

葱花饼烤饼。

葱花饼揉面。

葱花饼擀饼。

葱花饼切饼。

葱花饼成品。

葱花饼投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

葱花饼调味品及原料的货源渠道。

葱花饼与生意技巧，投资分析，管理。