

# 中山摆摊卖酱香饼早点有多挣钱创业

产品名称	中山摆摊卖酱香饼早点有多挣钱创业
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:土家酱香饼 学费:1500
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

随着时代的不断发展，我们生活发生了翻天覆地的变化，一些街头美食层出不穷，尤其是摆摊酱香饼、麻辣烫、炸串、烧烤涮串，是很多年轻人的喜爱，烤玉米烤面筋、卤味熟食也是街头美食之网。

酱香饼是一种与千层饼外貌相似，但口感和味道有天壤之别的一种新饼，刚推出市场的时候，相当火爆，数十人排队等这种投资小，风险小，回报快，已经让很多人发财致富起来。可以说购买酱香饼的人络绎不绝，不论是哪个城市，都可以看到土家酱香饼的影子，还被赋予中国版的披萨。

中山摆摊卖酱香饼早点有多挣钱创业，食为先小吃餐饮创业中心采用土家酱香饼配方，传统酱料，调料，馅料的制作，发面技巧，不同厚度的面团采用的火力控制等一系列技术，老师现场培训，分为理论以及实操两大课程，每位学员均会分发到相应的原材料，根据师傅的操作示范，学员亲自动手操作，师傅的指导，反复练，直到做出学员满意的口味以及通过毕业考核。

学做酱香饼除了饼皮，另一个关键就是酱。的酱香酱要用30多种材料做成，主要突出香、甜、辣。接下来跟食为先小编一起来学做酱香饼酱料制作步骤方法：

- 1、首先我们需要准备400克的面粉，温水，调制酱料所用到的豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱各一勺、红腐乳、洋葱、大蒜、生姜、葱段、啤酒、白糖、盐、五香粉、胡椒粉、白芝麻、玉米油、花椒粉和孜然粉。
- 2、在面粉中倒入适量的温水，搅拌成面絮后，用手揉成一个面团，封上保鲜膜，醒30分钟。发面的时间，可以用来调制酱料，把豆瓣酱、黄豆酱、芝麻酱、腐乳、四分之一的洋葱、6瓣大蒜、一小块生姜、一小把葱白段、4勺啤酒、1勺糖、半勺盐和1小勺五香粉、花椒粉放到绞肉杯中，高速打成细末。

3、起锅烧油，把打完的酱料倒进去炒香，用小火反复翻炒，等到水分收的比较干的时候，关火，加上适量的熟芝麻，翻炒均匀，把酱料装到盒子里，倒入一勺香油，用保鲜膜封住表面。

目前食为先在中山沙溪，小榄，三乡等地都有实体店可以现场实操教学。