

# 卷卷烧饼技术学校 广东的想学习

产品名称	卷卷烧饼技术学校 广东的想学习
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

五花肉沫和小葱，芝麻的香气混合，咸鲜入味，又可发觉饼的层次。每一块又卷烧饼都是现做的所以吃起来才酥松又香脆，每开一家又卷烧饼店，都在当地引发了排队热潮，基本上每个烧饼通常会有小手臂那样长，其味道酱香浓郁，外酥里嫩，出产烧饼的面团经往复摔打，，才能做出劲道而令人循环往复回味的口感。掉渣又卷烧饼种类：大肉馅烧饼，羊肉馅烧饼，牛肉馅烧饼，素馅烧饼。

正宗又卷烧饼训练，刚做好的又卷烧饼热腾腾的口感特别棒，牛羊肉味吃起来特别香，一口咬下去美好弥漫的感觉，滋味有辣的和不太辣的，辣的肉香酱香滋味浓重一些，微微带一点辣椒的香气，酥脆喷香。不太辣的葱香滋味浓重一些，五花肉沫和小葱、芝麻的香气混合，咸鲜入味，掰开还能看见饼的层次，所以吃起来才酥松又香脆，每开一家又卷烧饼店，都在当地引发排队热潮，每一个烧饼都有小手臂那样长，其滋味酱香浓郁，外酥里嫩，制造烧饼的面团经师傅重复摔打，揉捏，才能做出劲道而让人重复回味的口感！又卷烧饼种类有素馅的、猪肉、牛肉和羊肉等口味，新烧饼，新吃法，学又卷烧饼不会让你失望的，实实在在做烧饼，本本分分经商，小投入大报答！是你创业挑选的好项目！

### 卷卷饼培训内容

- 1、工具使用讲解;
- 2、原材料认知讲解;
- 3、和面比例制作讲解;
- 4、酱料制作和注意事项讲解;
- 5、示范教学讲解;
- 6、学员自己动手操作;

### 卷卷饼培训时间

学习又卷烧饼升级版卷卷烧饼需要2-3天即可学习完成,学员可以根据自己的时间来学习,小吃培训不限制学习时间,学会为止,卷卷烧饼培训可随到随学,结业完成后领取配方和添加售后老师微信即可。

正宗又卷烧饼培训,刚做好的又卷烧饼热腾腾的口感特别棒,牛羊肉味吃起来特别香,一口咬下去幸福洋溢的感觉,味道有辣的和不太辣的,辣的肉香酱香味道浓重一些,微微带一点辣椒的香气,酥脆喷香。不太辣的葱香味道浓重一些,五花肉沫和小葱、芝麻的香气混合,咸鲜入味,掰开还能看见饼的层次,所以吃起来才酥松又香脆,每开一家又卷烧饼店,都在当地引发排队热潮,每一个烧饼都有小手臂那样长,其味道酱香浓郁,外酥里嫩,制作烧饼的面团经师傅反复摔打,揉捏,才能做出劲道而让人反复回味的口感!

- 1.我们保证一对一手把手教学方式:让学员在短期内可以学会技术。熟悉学习的品种所需要的用具和操作方式。
- 2.我们保证核心配方不保留倾囊传授给学员:您在学习的时候我们首选给您的是核心配方单子,内容包括整个操作流程,香料配比。熟悉各种香料的作用。先后放料的程序。让您学会自己独立配料。走遍大江南北不为自己不会配方而发愁。
- 3.我们保证包教包会,学不会不收费:保每个学员学会为止,可以独立操作整个流程为准?
- 4.我们保证中途不收取任何其它费用:在您报名签约后,学费是一次性付清。在学习期间我们不收取任何费用,您可以安心学习。不必担心其它费用的。
- 5.我们保证为学员免费店面设计:您筹划开店的时候,店面位置、针对的顾客群体。所经营的品种。店面风格布置。我们会免费为您做个全面计划。让您放心开店,放心经营。
- 6.我们保证为学员全面指导开店:技术考核、分析选址、分析客户群体、店面设计、经营项目价格定位。经营方式。

膳学派又卷烧饼是土家掉渣饼的升级版,小吃培训学校做就做有特点的烧饼。又卷烧一饼,每个烧饼都有小手臂那样长,其味道酱香浓郁,外酥里嫩,制作烧饼的面团经营师傅反复摔打,揉捏,才能做出劲道而让人反复回味的口感!特色又卷烧饼,时尚的装修,人性化的设计,极具个性的包装,以及曾经风靡全国的独特口味,迅速成为广大消费者追捧的时尚小吃!又卷烧饼经营场所随意性很强,大街小巷、街头巷尾、商业区、步行街、写字楼、居民区、集贸市场、厂矿、学校、车站、无论是门面经营还是流动,发展前景无限。