

石家庄口袋馍培训

产品名称	石家庄口袋馍培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

如今，想走创业导路的人越来越多，尤其今年允许摆摊经济的存在。小吃是一个有吸引力的创业项目，而且制作快速，打包方便，商家投入成本比较低。并且，小吃深受都市人的喜爱和追捧。因此，学习小吃是个不错的创业选择!

口袋馍，又称大嘴布袋馍、布袋馍、袋袋馍，河南特色小吃。不同于传统的饼夹菜，布袋馍的馍皮是蒸的，用小麦面粉蒸出布袋形状的馍馍，将各种时令蔬菜、肉串、豆制品等放入锅中油炸，捞出后菜刀切碎或者剪刀剪碎，拌匀酱料，盛到布袋馍里面。

曾食坊口袋馍实操培训：

- 1、主料、辅料的选择认识、初加工方法。
- 2、手工和面、机器和面的方法。
- 3、各种馅料的制作。
- 4、反复操练口袋馍的花式手法。
- 5、口袋馍的制作技巧。
- 6、口袋馍的醒发、烤制的技巧方法。

熬制酱料是布袋馍较核心的技术，较能影响到布袋馍的是否好吃。曾食坊布袋馍有严格量化的材料比例，严格的逐次投料顺序，严格的温度与时间控制，使酱料的各方面都恰到好处，够香够味，但并不油腻。普通布袋馍少则三、五次多则十来次人就吃够了，而曾食坊布袋馍的酱料则可以确保久吃不腻，让人吃了还想吃。

外面的馍是整个布袋馍较具特色、较能吸引人的地方。与炸的饼相比，蒸出的馍正好可以解除油腻，与

炸的串串是较好的搭配，两者缺一不可。曾食坊布袋馍在传统做法的基础上加以改进，严格控制比例与时间，确保做出的每一个馍都外表美观、松软可口，质量始终如一。并且做馍的效率更高、速度更快。

长沙曾食坊核心声明：湖南长沙曾食坊小吃技术中心实实在在的教学。长沙曾食坊小吃技术中心做的是口碑!讲的是品牌!教的就是技术!学的就是专业!如果学员看价格合适再报名学习。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，咱们长沙食为天一样的诚信做人，诚心教学，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。较正宗较有特色的美味才是较重要!