

淄博有学千层饼技术的地方吗

产品名称	淄博有学千层饼技术的地方吗
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

淄博有学千层饼技术的地方吗

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一，历史上以鄆城村路边客栈制作的风味最美。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。

学习内容

- 1.千层饼发面配比及和面手法;
- 2.千层饼所用二十多种调味料认识及性能
- 3.千层饼的擀制方法及分层技术;
- 4.千层饼各种酱配方及烤制技术;
- 5.千层饼制作全流程及制饼技巧。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。

4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

膳学派承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。

学习费用 包含技术转让费，学习材料费，长期技术升级费等，中途不再收取任何费用。