

张家口的想学习香酥糖饼技术 欢迎详询

产品名称	张家口的想学习香酥糖饼技术 欢迎详询
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

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

香酥糖饼的做法

把面粉，油，适量温水拌匀，揉成光滑面团，饧30分钟。香酥糖饼的做法 步骤1

利用30分钟时间做糖酥和油酥，把红糖过筛，家里有馒头的话，把馒头弄成很细碎的颗粒和糖混合到一起，倒一点白酒拌匀，白酒起到提香湿润的功能，但是别倒多了。香酥糖饼的做法 步骤2

油酥的做法，将白面倒入炒锅中，小火炒制面粉稍微发黄，有香味即可，将胡麻油和炒熟的面粉混合搅拌至稠糊状，面粉好过筛，我手懒了一下，搅的时候有颗粒。香酥糖饼的做法 步骤3

把饧好的面团放在沾板上，不要用手揉了，整理成长方形，用擀面杖擀成厚2毫米的面片，将油酥均匀涂抹在面上。香酥糖饼的做法 步骤4

同方向卷起来香酥糖饼的做法 步骤5

再卷成图上这样香酥糖饼的做法 步骤6

然后再擀成厚2毫米的长方形香酥糖饼的做法 步骤7

再重复上一步骤卷起来，然后用刀分成小记子。再将小记子用手从外像里捏薄，里面稍厚外面薄，然后包糖酥，多少依据个人口味，然后收口，擀薄，电饼铛开下盘火就好。忘记拍照片了。

自从接触烘焙，开始学习做蛋糕后，就一发不可收拾，感受那种一步一步的成功，深感自豪，同时也自信满满。这几天一直在做麻酱烧饼、香酥糖饼、红糖香酥饼等等，越来越感到自己的悟性很好，在2012年之前也许很多朋友不相信我是几乎不下厨房的，在去年下半年看到同事的姐姐、同事的母亲经常做这做那的，特别羡慕。从此下决心从零开始，只要你喜欢，只要你去用心做，没有不成功的。世上无难事

只怕有心人。今天做的香酥糖饼和大家一起分享

首先准备原料：面粉150克，热水75克，冷水15克，油8克，盐1克，白糖（馅）3勺，面粉（馅）1勺。面粉、油、盐混合，先加热水再加冷水，搅拌均匀，揉成面团，盖好醒20分钟。接着制作糖馅，白糖加面粉拌匀备用。面团擀成面片，再卷起来，切成段，每段面团竖着按扁，把糖馅放中间，捏紧，倒扣擀成饼。锅热加饼，中火焰，烙至两面金黄出锅。

面团：中筋面粉260克，温水170-180克（以面团较软为好，不同品牌的面粉吸水量不同，请酌情添减），酵母3克

糖油酥：中筋面粉80克，细砂糖50克，植物油50克

配料：糖面粉（糖和面粉的比例3：1即可调制为糖60克面粉20克）

表面装饰：蜂蜜水、白芝麻

烘焙：烤箱中层，上下火200度20分钟左右至表面金黄

1、酵母溶于温水中，和成较软面团，静置15分钟。

2、糖油酥材料混合均匀。

3、面团均分每个约40克左右，大约十二个面团。分割好的面团滚圆擀圆。

4、取一份擀开包入油酥

5、包入油酥后收紧收口

6、收口朝下，擀成牛舌状

7、均匀撒上混合好的砂糖面粉

8、卷起

9、再将卷卷两端捏起来

10、光滑面朝上擀开成为薄饼状，表面刷蜂蜜水。

11、沾白芝麻。

12、放入烤盘松弛十分钟，入烤箱中层，上下火200度20分钟左右。

常见问题

1、你们是合作形式还是技术传授？

膳学派美食培训是技术传授，配方+技术+实操，双流老妈兔头技术全部传授。不保留，学员完全掌握核心技术，不受限制，独立开店。

2、你们是学校还是培训公司？

我们是公司形式，不是学校，我们针对的学员都是自己创业开店的，老师一对一教学，学员全部动手操作，重实操、少理论。简单易学。上手快。

3、现在培训机构多，到你们那里能学到真技术吗？

膳学派美食培训的宗旨是不忽悠、不欺骗任何一个学员，诚信教学的态度，过硬的技术，赢得了无数学员好评！我们用味道说话，每位学员都可以来我们公司考察品尝。满意了再学习双流老妈兔头。

4、我没有基础能学会吗？

我们的学员零基础的达到80%，我们教学多年，有丰富的教学经验，我们的学员都是从基础的开始学起，根据个人接受能力来为每位学员设定不同的教学方案。老师手把手的教，配有学习资料，全部动手操作，每天安排复习时间，反复操作。直到学会为止。

5、学习完的原材料在外面能否买到？

全部项目的所有的原材料在市场上都能买到，并不需要从我们公司购买任何的香料原材料。购买材料的进货渠道，我们老师都会为你们免费提供。解决了学员的后顾之忧。

6、学习完，能独立开店吗？

成熟的教学经验，全方位的服务流程。配方+实操+店面成本控制及管理经验+开店营销技巧。学员培训完，我们都会根据学员的意愿，安排到我们成功的学员实体店免费实习，这样不单单是让学员掌握了技术，关键还能学到店面经验。帮助学员以后的开店打下了基础。

我们平常吃到的食物，多用面粉或者大米做成的，而面粉做成的食物最多，很多美食都离不开面粉，面粉做成的食物花样太多了，其中做饼就可以做出来很多种，比如葱花饼、千层饼、鸡蛋饼、酥饼等，虽然花样多，但在和面的手法上也就三种，一种发面的、一种半烫面的、一种死面的，不知道这三种口味的都吃过没有？

弄清楚这些后在装修店面的时候，就要针对你的消费群体来做，不能凭自己的感觉良好的，在消费者看来就不一定了，风格弄的时尚，温馨，简单大气或是热烈红火关键在于目标消费者的具体消费行为和心里特点，如果地点选择不当，空有美味的食物合理的价位却吸引不来顾客，所谓“民以好日子香酥糖饼培训学校”，没有“民”顾客，就谈不上经营，不同类别的香酥糖饼在选择地点上也有差异，二以专而精顾客香酥糖饼业同样面临市场细分，要做到大而全，结果可能“四不像”。

今天用半烫面的方式给大家分享一下糖饼的做法，其实糖饼可以用发面的方法来做，做出来更加柔软，但是发面饼有一个缺点那就是发酵的时间太长，尤其是冬季想吃发面饼，那时间就更长了，有些朋友并没有那么多时间来等待，所以可以学习半烫面的方式来做做看，发面饼可能最少需要两个小

香酥糖饼培训学校经过的市场调研。在香酥糖饼受到了各类人群广泛关注的盛况下，公司的香酥糖饼经过的实践和餐饮专家的科学研究。已经突破了传统香酥糖饼制作技术不好，口味难把握，服务不规范，量化不准确的特点。公司已经把制作流程工艺化数字化准确化，香酥糖饼培训学校研发出了专，好日子香酥糖饼培训学校本着弘扬餐饮文化，做强做好做大本土餐饮品牌事业。经过多年的技术培训和餐饮管理积淀了一系列整套成熟的餐饮管理理念。做到真正的简单易学好操作，开餐饮店需要什么，开餐饮店并不是像说的那么简单。要开一个合格的餐饮店要申请开餐馆需要前置审批。