

中山阜沙开早餐酱香饼店食为先学真技术

产品名称	中山阜沙开早餐酱香饼店食为先学真技术
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:早餐酱香饼技术培训 教学:现场实操手把手教学
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

世上美食千千万，而各类面食在其中占有举足轻重的地位，无论是东方还是西方，南方还是北方，都有着属于自己的面食文化。烤烙煮蒸、拉削揪扯，炒拌煮烩，可谓是八面玲珑、面面俱到。但是话说回来，古代的时候，我们的面食制作还是比较单一的，相对于面条、馒头、包子等，饼才是早出现的。

酱香饼，小吃街上颇受欢迎的一种小吃，饼皮脆而软，酱香味足。中山阜沙开早餐酱香饼店食为先学真技术，每年都有无数学员在食为先学习酱香饼配方，学会即可开店创业。制作土家酱香饼的主要材料就是面饼和酱料，其中酱料又是至关重要的“增香剂”，土家酱香饼的酱料，大都是由十几种不同的调料配制而成。在制作酱料的过程中，各种调料使用的分量、调入的时间，都非常有讲究，只有这样做出来的酱料才能使土家酱香饼的口感更加美味。

中山沙溪，三乡，小榄学做早餐酱香饼摆摊好不好？现在做酱香饼前景怎么样，做酱香饼流动小吃车生意，创业者只需购置一辆小吃车，准备一些食材和制作工具就行了。哪里人多，创业者就可以将流动小吃车摆放在哪里，小区门口、学校周边、工厂附近等地方都是一些好选择！

对于很多新手餐饮小白来说，如何快速学会制作美味的酱香饼呢？

- 1、揉面一定要温水，温水和面做好的成品，内层会很柔软，即使凉了也不硬
- 2、揉面时泡打粉不可少，添加少量的泡打粉可以让饼的外层蓬松香脆
- 3、一定要擀的够薄，这样卷好后层次多，做好的酱香饼才会层次丰富
- 4、油酥不可少，油酥是起层和发酥的关键，会让饼身层次更明显，外部口感更酥脆，即使凉了也依旧好

吃

食为先小吃实训中心成立十多年了，是值得信赖的餐饮品牌，公司经过多年经营积累了丰富的经验，拥有技术研发团队和强大的师资力量，食为先教学的特色饼类项目，除了酱香饼以外，还有，老北京香酥芝麻饼、北方千层饼、油酥饼、永康肉饼、锅盔，荆州烧饼，南瓜饼，韭菜饼辣椒饼，小饼等等饼类小吃可以学习。