

# 青岛有没有学做掉渣饼技术

产品名称	青岛有没有学做掉渣饼技术
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

山东能培训土掉渣很简单

????????????????????????????????

土掉渣家烧饼“将精白面粉、酵母、温水、黄油、糖在盆中和成面团，加盖发酵，发酵时间约两小时，切开面团，见断面有许多小孔即成发面。将肉松、小葱剁成碎末待用。将牛肉与蒜一起剁碎，使蒜香充分进入牛肉末中。”记者在天涯等知名的BBS上看到，类似的“土家烧饼家庭制作秘笈”几乎全都成为热帖，许多白领都根据这些简单易操作的烹饪步骤制作出了各自的“土掉渣家烧饼”。

按面粉1元斤算(批发价).加水后一斤变1.7斤;一个饼用面180克.约2角.肉按8元斤用15克.约0.24元.香料180元

斤用0.2克.约0.007元;其它1.5元斤用25克约8分.油3元斤用20克0.12元.每个饼成本共计在0.64元.一个小小的土掉渣烧饼生意让您赢来一个月入过万的财富小奇迹.再加上研制的秘料和制作工艺使的掉渣饼的口味更香、更浓、更入味.口味是餐饮经营的基础,一个色香味俱全的土掉渣烧饼让您在即使残酷的市场环境中也能轻松胜出.有太多成功人士从这里掘出人生的桶金.

土掉渣烧饼总部面向全国隆重推出包传统面点小吃系列主要有百年品味、品味无水脆皮蛋糕、品味蜂蜜麻花、品味葡式蛋塔、百年品味蜂蜜豆包等产品。

.其中以百年品味为代表。该系列产品有外酥里嫩、香甜可口，滋阴养肺等特点。

“做人先，做事为本”，土掉渣烧饼公司为全国各地的拓荒者创造了一个致富平台。在当今瞬息万变的经济浪潮中，没有创新犹如水平如镜的湖面就没有一点生机。

只有创新才能赢取千千万万消费者的心，才能在竞争激烈的市场上站稳脚。土掉渣烧饼公司自成立以来创新不断，依靠创新创造了骄人的业绩，在全国赢得了广泛的赞誉，并为社会各界同行不断争相模仿。

食品推广中心欢迎社会各界有识之士前来洽谈开店培训合作，携手共创辉煌。

俗话说：“民以食为天”，正是华夏文明的积淀，土掉渣烧饼成就了传统小吃历经几千年而魅力不减，是永远的朝阳产业，是无尽的投资金矿。

有太多成功人士从这里掘出人生的一桶金。只要你留心观察就不难看出：同一条街上，同样是传统小吃，有的店铺是顾客盈门，生意火爆;而另一些则是门可罗雀，生意惨淡。再细细看来，那些“暴满”现象的店铺往往以“特色”著称。为了品尝一下特色口味，人们不惜多跑两条街道，或从东城跑到西城，土掉渣烧饼还有人饥肠辘辘地在一家店铺门口久久等候着……。对于一种“特色”尚且如此，那么既有特

色风味又正宗地道的“土掉渣”呢?人们必将口口相传，尽人皆知。必将创造出一个震撼全城的好生意。