

2020年学习泰山火烧技术 后续有保障

产品名称	2020年学习泰山火烧技术 后续有保障
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

来青岛膳学派学习正宗的泰山火烧技术 教学质量很好

想学习我们这烧饼技术的学员，可以先加我的微信圈看我们这炸烧饼视频哦，朋友圈有老师现场教课学员现场学习的视频，您可以先加上我们，提前对我们的培训情况多些了解，来学习的时候不管想学习哪种小吃，来了都可以先品尝味道的，味道满意了在报名开始学习，或者来之前现在你们当地找家生意好卖的好的你想学习的小吃的地方，先去品尝下味道，再来咱学校品尝对比。

对于初次创业的朋友们来说，是个很好的创业选择方向。青岛膳学派餐饮培训学校，拥有品种较全、特色、较适合创业的、各种人群的都喜欢的小吃项目，技术都来自于的培训，保证能的技术和的口味一样，让每位创业者都能经营。油酥烧饼具有香辣浓郁、营养实惠、老少皆宜等特点，以发酵面团揉入油酥擀制成饼后撒上芝麻，烧饼，属大众化的烤烙面食,品种颇多!

青岛膳学派小吃培训不但配方新颖、品种齐全、口感好，较关键还是口味好、回味久、香味奇，其点睛之处在于独特的配料。小吃培训秘制的各色小吃，让顾客尝后顿时鲜香味浓、口舌生津、开胃增食，做出的小吃是人人喜吃，百吃不厌。

【泰山火烧培训内容】

- 1、面的配比，和面技巧；
- 2、饼酥的技术；
- 3、烙制的技巧；
- 4、肉的炖制，包括炖五花肉，鸡腿，鸡蛋，豆皮等；

【泰山火烧学习时间】

约2-3天左右，包教包会，不限制学习时间，学会为止。

【泰山火烧学习方式】

- 1.采用"实践+理论"相结合培训模式，注重学员亲手实践，老师一对一教学，学会给资料配方。
- 2.随到随学，亲手操作，手把手教学，包教包会，时间不限。
- 3.从认识食材、工具操作介绍开始学习，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握。

油酥烧饼技术培训，油酥烧饼色泽金黄，薄层重叠，内外焦脆，香酥可口。如果装进食品袋中，还能存放很长时间，不疲不馊，吃起来和刚出锅时一样。

油酥烧饼制作工艺比较严格，面粉要经过发酵，秋冬季节，合面水应该温和一些。

【膳学派小吃培训的服务】

- 1、小吃自己在家做不好，可以来学校免费重学；
- 2、提供小吃原料配方，学员可独立开店；
- 3、26年历史，八家连锁学校，师资雄厚；
- 4、老师手把手教学，包教包会，学会为止；
- 5、随到随学，免费住宿；
- 6、400多种风味小吃，原料讲究，绝密配方，口味独特。

烧饼，一种烤制的面食。一个废旧油桶，揭去上盖，里面用耐火的泥土糊成肚大口小的空间，再配上一块案板，这就可以开张了。制作锅盔一般是两个人，一人称白案，负责在案板上揉面，不断将一团团发酵的面在手中搓弄，直到觉得满意后，再放在一旁醒着；另一个则可叫成红案，将醒好的面团三下两下，抻宽拉长，有时成海棠叶状，有时成鞋底样，较后用手抓上一把白芝麻，均匀撒在面上。多几下少几下，都可随意。

膳学派泰山火烧培训中心

与其四处打工、找工作不如学好一样技术，自己创业，膳学派小吃培训学校培养出了大批的自主创业成功人士。学校从当初的默默无闻，发展到学员遍全国，成功的做到了诚信筑本、专业治学。古语说人无信不立，生意无信不兴，膳学派小吃培训学校一向致力于提供正宗的小吃技术培训，不会让来学习的学员白花一分钱，请广大学员擦亮眼睛，选择有实力，有技术，有保障的培训机构。

烧饼培训内容：

- 1、发面配方与技术操作。（包括：材料的选用、和面、醒面）。
- 2、各种馅子的制作、配方及实操。（各种肉馅调制）。
- 3、锅盔制作实操操作。（饼的制作、煎饼、炕饼）。

4、复习制作技术，独立完成产品的制作。

5、反复实践操作，熟练操作流程。

顾名思义，老北京烧饼起源于中国首都——北京。属于大众化的烤烙面食、品类颇多，膳学派小吃培训学校历经多年发展，掌握了颇为全面的烧饼制作方法及配方，其中的麻酱烧饼，其他的还有椒盐烧饼、咸味烧饼、糖酥饼、糖火烧、枣泥烧饼、豆沙烧饼、五仁烧饼、果酱烧饼等。拥有这些烧饼的完整配方及制作过程。欢迎想学习的人士前来参观、试吃。

膳学派小吃培训不但配方新颖、品种齐全、口感好，较关键还是口味好、回味久、香味奇，其点睛之处在于独特的配料。小吃培训秘制的各色小吃，让顾客尝后顿时鲜香味浓、口舌生津、开胃增食，做出的小吃是人人喜吃，百吃不厌。

所以常常闪过想创业的念头，前期想做点小本生意，投入少为更大的发展做基础。所以学习小吃技术就很好，可以开店可以流动，节省成本不受约束，开一家小吃店做一个小老板就是不错的起步。