2020合肥的学习武大郎烧饼技术 学费也不贵

产品名称	2020合肥的学习武大郎烧饼技术 学费也不贵
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

学习武大郎烧饼技术 随到随学 包教包会

武大郎烧饼起源于北宋景佑年间,始称"炊饼",后改称"武大郎烧饼"。现经武汉御世尚品饮食文化有限公司白案大师彭老师,潜心研究,数万次的操作实验,终于开发出色香味形俱佳、营养丰富的全新一代"武大郎烧饼"!它平衡人体营养所需,采用绿色的营养搭配,它的外形精美、制作方法独特,完整的保留了食品原有的营养元素。老少皆宜,令人口齿留香、百吃不厌。适应了人们现代生活节奏,使得顾客众口不再难调。武大郎烧饼一大特色就是,把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层,经明火烘烤或暗火煎制。散发出一种特别诱人的烤肉香味,令人回味悠长,百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋,更是锦上添花,别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质,此面发酵过程极为精细,而且不同的季节,须以不同的方法发酵面粉,才能做出美味的武大郎烧饼。

武大郎烧饼培训就选择膳学派小吃技术培训学校,膳学派的老师传授全套技术,核心技术和配方,武大 朗烧饼原材料采购渠道,武大朗烧饼开店要注意的事项等等。膳学派武大郎烧饼培训内容:

- 1、制作材料的挑选与作用介绍;
- 2、老面发酵技术,面团制作手法;
- 3、肉馅的搭配及鲜香味的调制;
- 4、饼制技术;
- 5、烙饼要领制作技术;
- 6、各种馅料制作技术。

程内容

1:面饼

较好步,主要系统学习如何使用清水、面粉、发酵粉、白糖、盐等食材制作面饼。这里重点学习和面、 发酵、揉面等知识。

2: 肉馅

第二步,主要系统学习如何使用五花肉/姜蒜/花椒粉/孜然粉/十三香/白胡椒粉/盐/鸡精等食材制作肉馅。

3:红油香辣酱

第三步,主要系统学习如何使用辣椒面/花椒油/芝麻油/味精/盐/孜然粉/生抽等食材制作红油香辣酱。

4: 烤饼

第四步,主要系统学习如何操作使用煎饼炉煎制武大郎烧饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、煎饼 手法、刷酱等知识

武大郎烧饼是山东省梁山县的一种汉族传统名吃,四大名著《水浒传》中有记载,其味道油而不腻,入口柔和,鲜香可口、回味悠长是回归自然的绿色食品,闻着香、吃着更香武大郎烧饼一大特色就是,把几十种香料特制而成的选用肉馅撒在表层,经明火烘烤,散发出一种特别诱人的烤肉香味,令人回味悠长,百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋,更是锦上添花,别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质,此面发酵过程极为精细,而且不同的季节,须以不同的方法发酵面粉,才能做出美味的武大郎烧饼

青岛膳学派餐饮培训是一家餐饮美食培训机构,专业培训夜市烧烤,特色小吃,早餐早点,湘菜,火锅,干锅,奶茶甜品,卤菜凉菜,各个地区的特色小吃技术等等,过来学习师傅都是一对一手把手教学,每天提供新鲜的食材给您练习,而且不限制学习时间,直到学会为止,我们是用心给您教技术,让您拥有自信的创业技能。武大郎烧饼是回归自然的绿色食品,闻着香、吃着更香!随着生活水平的不断提高,人们对健康饮食也越来越重视。光靠好吃和好看已经满足不了现代人的饮食要求,将健康养生的餐饮做的好看又好吃才是重点。武大郎烧饼地道美味一定会烧红全国,烧向世界!

后期扶持

- 1、根据投资能力指导选址及经营模式及管理技巧。
- 2、据店面情况设计装修方案、分析整体店面的投资预算。
- 3、根据当地消费水平,合理设定销售价格及营销方案。
- 4、教学员如何在市面上购买到所需要的原料和厨具设备,以方便大家开店经营。
- 5、学员享有后期技术升级服务,常年免费咨询。
- 1、 制作材料的挑选与作用介绍;
- 2、 老面发酵技术,面团制作手法;
- 3、 肉馅的搭配及鲜香味的调制;

- 4、 饼制技术;
- 5、 烙饼要领制作技术;
- 6、 各种馅料制作技术。

培训过程:

- 1.讲述武大郎的历史与基础理论知识。
- 2.武大郎烧饼的原料采购与渠道。
- 3.武大郎烧饼的肉馅的制作过程。
- 4.武大郎烧饼的半成品的处理和存放。
- 5.武大郎烧饼的销售与技巧。

武大郎烧饼一大特色就是,把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层,经明火烘烤,散发出一种特别诱人的烤肉香味,令人回味悠长,百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋,更是锦上添花,别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质,此面发酵过程极为精细,而且不同的季节,须以不同的方法发酵面粉,才能做出美味的武大郎烧饼。

武大郎烧饼以油而不腻,入口柔和,鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱!是回归自然的绿色食品。闻着香、吃着更香。武大郎烧饼一定会烧红全国,烧向世界!

俗话说:民以食为天;,正是华夏文明的积淀,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,生意火暴;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,还有人饥肠辘辘地在一家店铺门口久久等候着。相信武大郎烧饼,人们必将口口相传,尽人皆知。

学校教学设施齐全,环境舒适,师资力量雄厚,各项规则制度完善。理论实践融为一体,一次交费学习,长期同类技术免费服务与升级,学校在社会中树立了良好的口碑,成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。

膳学派练习总部稳重许诺:

- 1.教师手把手教让学员亲身动手做,时间不限。什么时分学好什么时分走,包教包会,吃住免费。
- 2.全部练习项目全部是真材实料,现场实地练习。
- 3.练习期间全部的材料由校园担任,不收取学员材料费。
- 4.校园一概一次性收费,半途不另收其他任何费用。
- 5.学员学回去到家忘了,再来校园学习免费练习,终身免费技术晋级、技术效能,开业教师去经历。

- 6.学员来学习要勤动手做,手不能懒,回家才会干,是每个学员回来开店成功,保证学员开店成功。
- 7.凡来参与学习者,均可享受国家财政补贴,收费优惠,莫失良机。
- 8.来学的时分需要带个人用品、日记本、笔和日子小用品,被子不用带,校园男女宿舍都有,吃住免费。
- 9.两个人来学习,只收一人费用,住宿免费。

实操课:

- 1.公司提供所有原材料,学员亲身操作练习,老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程,制作出成品,老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索,老师引导,熟透操作流程。

【培训详情】

学费

包含技术转让费、餐费、操作材料费、资料费等,中途不再收任何费用,

学习时间

不限制学习时间,学会为止,包教包会。一般5-7天左右,根据个人掌握情况而定,

武大郎烧饼,又名武大郎炊饼,是山东省梁山县的一种汉族传统名吃,较早出现于北宋年间,四大名著《水浒传》中有记载,其味道油而不腻,入口柔和,鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱,是回归自然的绿色食品,闻着香、吃着更香。不过现在,在梁山的风景区还出现了一种饼,也叫武大郎烧饼,口感香脆、可口,在薄饼上面有好多的小孔,小孔的周围布满了白色的芝麻,经过加工变成了金黄的颜色,让人看起来很有食欲。因为它轻薄可口,所以平时可以当作零食吃。