

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，令人回味无穷，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，武大郎烧饼原材料采购渠道，武大郎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，令人回味无穷，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，令人回味无穷，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、回味无穷而深受人们喜爱！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，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。理论与实践融为一体，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，在薄饼上面有好多少的小孔，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。