

中山学做早餐酱香饼生意利润大0门槛

产品名称	中山学做早餐酱香饼生意利润大0门槛
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 地址:全国66家分校同时开课
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

说起早餐生意，大家立马就能想到街边的路边摊，很多夫妻档提前1天准备食材，早上早早起来蒸馒头，煮豆浆，然后在路边摆摊。以及早餐的高毛利、相比其他餐饮的低成本、相对轻松。因此不少人不想再打工就想做点早点生意，那么，想学早点的地方有哪些？酱香饼在美食界很受欢迎，无论是味道还是口感都是非常的不错，受到了大多数吃货朋友们的青睐呢。中山学做早餐酱香饼生意利润大0门槛！食为先小吃机构，十三年老品牌，众多学员共同选择，教学项目全品种多味道好，实力品牌有保障。

早餐的经营成本比较滴，毕竟成本低，利润还是很可观的，一般不需要太大的投入，就可以开始创业。前提是要有个好的地方学习技术和手艺。食为先小吃餐饮机构成立十余年，早餐早点项目多样，口味，保证包教包会！在食为先手把手的教学学员技巧和手法。认真，负责，就为了让你充分掌握技术。

食为先分享土家酱香饼制作步骤方法：

- 1、面粉先加70克开水，用筷子搅拌成絮状，再加入凉水继续搅拌成絮状，再用手揉成团，盖上保鲜膜松弛半小时。
- 2、现在做酱汁，洋葱和蒜，生姜剁成末备用。番茄酱1勺、黄豆酱勺、豆瓣酱2勺、白糖1勺、蚝油1勺、五香粉小半勺、辣椒面1勺、清水小半碗搅拌均匀
- 3、锅中倒入食用油烧热，这时油倒多一点，做一点油酥（油酥做法：油烧热倒入面粉中搅拌均匀，浓稠状态就可以了），锅中剩下油，倒入洋葱蒜生姜末炒香，倒入酱汁小火熬几分钟即可，出锅前撒上白芝麻即可。
- 4、面团醒发好以后分成3份，不用揉，擀成薄片，刷上油酥，切几刀，不要切断，每一片向中间折叠，

包裹起来，再擀成薄片，锅中刷油，放入薄饼小火煎，两面煎至微黄即可，刷上酱汁，撒上芝麻和葱花，就可以切块开吃啦！

土家酱香饼是湖北土家族的一种特色小吃，也被称为是中国披萨，相比起披萨，酱香饼的味道更符合我们的口味，吃起来香香的甜甜的还带点辣味，是道难得的美食，酱香饼的饼皮又薄又脆，上面还撒的有芝麻，吃起来咸香可口，而且据说酱香饼在古代，是土家族丰收的季节或者过节的时候能吃到的。