

盐城可以学武大郎烧饼技术

产品名称	盐城可以学武大郎烧饼技术
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

青岛哪里有武大郎烧饼技术培训，零基础包会

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

武大郎烧饼闻着香、吃着更香，以油而不腻，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。武大郎烧饼的市场广、投资小、利润高、风险低、为您提供了一个崭新可靠的创业机会。湖南哪里有培训武大郎烧饼技术

武大郎烧饼培训

- 1.原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；
- 2.发面的配比技术和和面手法；

3.肉沫制作技术；

4.摊面技术；

5.武大郎烧饼煎制流程。

武大郎烧饼是一种具有浓厚地方特色的食品。经过几年的精心研制，开发制作工艺日臻完善。武大郎烧饼共有四种口味可供顾客选择，具体为：五香味烧饼、麻辣味烧饼、咸味烧饼以及甜味烧饼。武大郎烧饼历史悠久，较早出现在北宋年间，而随着时代的发展，武大郎烧饼的做法也在不断改进，发扬，深受大众的喜爱。

教学方式：

1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节假日不休息。

2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。

3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。

4、膳学派餐饮培训学校向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。

武大郎烧饼简介：

武大郎烧饼到底是什么东西呢？人民文学出版社《漫说水浒》一书说：“有人或许会以为是山东煎饼或今日的烤饼、烧饼之类，错了，烧饼不是煎饼，煎饼是摊的；也不是烤饼、烧饼，烤饼、烧饼是烤的、烙的，而烧饼是蒸的，它其实是南边的一种小点心，相似福建的光饼。

烧饼训练品种：

麻酱烧饼、椒盐烧饼、咸味烧饼、糖烧饼、糖火烧、枣泥烧饼、豆沙烧饼、五仁烧饼、果酱烧饼、油酥烧饼等等

烧饼的训练课程：

- 1、面粉的配比
- 2、速发面技术
- 3、油酥的制造技术
- 4、各种口味的制造技术
- 5、烧饼成型的方法

6、烧饼的烙制技术。

膳学派是青岛较具实力技术坐落前列的特色美食及研制训练基地。膳学派办学早，教育经验丰富，教师技术全面精深，对学生有耐性，负责任。诚信办学，口碑好。辅佐开店创业，在膳学派学技术，一技在手，开店工作不愁。

武大郎烧饼简介：