

学习蜂蜜小面包的费用

产品名称	学习蜂蜜小面包的费用
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

蜂蜜小面包是面包种类的一种，蜂蜜小面包的主要食材有色拉油、鸡蛋、砂糖、水、蜂蜜，面粉等食材做成的。口感可谓是非常的好吃，下面就来看看怎么做蜂蜜小面包吧。

蜂蜜小面包做法

- 1.将酵母，牛奶，蛋液，糖，盐和蜂蜜混合均匀，倒入高粉和低粉，揉成光滑面团，加入软化的黄油，继续揉至面筋扩展
- 2.收圆入盆做基础发酵至两倍大，用手指戳入，不快速反弹，也不凹陷
- 3.取出面团，排气，分割成10个，滚圆，中间发酵15分钟
- 4.取一个面团，揉搓成长条，按扁，由中间开始分别向两头擀开擀薄，底边压薄
- 5.由上而下卷起，收口捏紧，从中间一切为二，切面朝下间隔排入刷了油的烤盘里
- 6.进行后一次发酵至两倍大
- 7.将蜂蜜，橄榄油和水调和均匀成蜂蜜水
- 8.170度，烤至上色后，再拿出来刷蜂蜜水，再烤至上色均匀即可，约15分钟。

蜂蜜小面包培训时间

学员随到随学，包食宿，学习时间均可自由调配，学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习进度而定。

蜂蜜小面包市场分析：

1、流动经营，无需店面：例如商业街、步行街、学校、车站、居民区、旅游景点等；

2、街边店经营，临街门面：例如商业街、步行街等；

北京品味轩餐饮中心小吃培训学校开业至今一直秉持：品种、口味、质量、服务、技术永远争较好的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意。

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

签订培训合同，包教包会