

广州增城学习手抓饼做法

产品名称	广州增城学习手抓饼做法
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州增城学习手抓饼做法尽在食为先，食为先专注小吃培训多年，教学经验丰富，各种小吃技术娴熟，学食为先手抓饼技术低风险，可先试吃，先来现场考察，预约试吃，满意后再报名学习。

食为先手抓饼学习内容：

- 1、台湾手抓饼所用工具的介绍；
- 2、台湾手抓饼原料的采购信息；
- 3、台湾手抓饼食品的初加工成形；
- 4、台湾手抓饼的工艺流程；
- 5、台湾手抓饼加工制作之要点；
- 6、台湾手抓饼撒粉料的使用；
- 7、台湾手抓饼各味汁的调制。

手抓饼是近这几年比较火爆的小吃项目之一，它由面粉，食盐，黄油，食用油等食材制做而成。刚出炉的手抓饼层薄如纸，层次分明，色泽金黄，口感外酥里嫩，十分诱人。手抓饼还可以加入其他食物一起吃，比如可以添加：鸡蛋，火腿，青菜，黄瓜丝等等，不过增加的食物多了，销售价格也会有所增加。

正宗台湾手抓饼在2005年的时候引入了大陆，从那时开始台湾手抓饼就一直风靡全国，成为男女老少都爱吃的一种美食。这种手抓饼千层的皮如纸一样的薄，用手抓起一块犹如藕断丝连般的任性，外面一层

金黄酥脆，往里一点柔软白嫩，伴有一股柔韧的面筋和葱油混合而成的香味迎面而来，简直是让人马上就咬一口。手抓饼不仅可以单吃，里面还可以夹丰富的配料，一般情况里面加一个鸡蛋，食材丰富的话里面可以加鲜嫩的培根，多汁的烤肠，还有外焦里嫩的鸡柳，一口咬下去，鲜嫩多汁，慢慢幸福感。

广州增城学习手抓饼做法找食为先，食为先小吃培训学校常年开设手抓饼培训课程，老师传授手抓饼技术，报名之后，就会发给学员一份手抓饼核心技术配方资料，另外还会安排专业老师手把手传授整套手抓饼核心技术和配方等知识，学员真材实料实际操作学习，包教包会，学会为止。欢迎有学习意向的朋友前去实地考察了解详细培训情况。