

中山东升学酱香饼酱料配方摆摊利润分析

产品名称	中山东升学酱香饼酱料配方摆摊利润分析
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:土家酱香饼 时间:学会为止短期速成
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

酱香饼是一整张刷了酱的饼制作而成，所以得名酱香饼。酱香饼这种美食，虽然初期是土家族的特色美味，但是这也早已随着文化的传播而在全国传播开来，这样的一种美味小吃，在路边摊，或者是商场里的熟食区，我们都可以看到它的身影，品尝到它的美味。

中山东升学酱香饼酱料配方摆摊利润分析，学做土家酱香饼配方都来食为先，对于酱香饼来说，重要的不是饼本身，而是酱料，所以制作酱料的过程相比于制作面饼来说，更为重要。酱料的搭配非常讲究，还在里面放上郫县豆瓣酱、甜面酱、辣椒油和辣椒面、蚝油、鸡精、盐，然后搅拌均匀，放入锅里面翻炒均匀，之后就可以出锅了，这关键的酱料部分，就这样制作完成了。在食为先可以现场实地参观手把手实操教学，0基础毫无压力，随到随学不限制时间，学好学会满意为止。

众所周知，酱香饼的制作材料通常有鸡蛋、面粉、葱花、火腿肠、酱料等，这些材料价格比较低廉。而市场上的酱香饼基本上都是按斤售卖的，一斤4元，其制作成本可能只有1-2元，利润在2-3元/斤之间，也就是说酱香饼的利润率在百分之五十以上。思路决定出路，选择大于努力！2021年与其为别人打工，不如学一门技术努力为自己创业。

食为先教学土家酱香饼培训内容：

- 1、发面的配比技术和和面手法
- 2、酱香饼所用多种调味料认识及性能
- 3、酱香饼酱配方及实际动手操作

- 4、酱香饼刷酱配方及实际操作
- 5、酱香饼制作全流程及制饼技巧
- 6、酱香饼制作设备使用维护及采购信息

中山东升学酱香饼酱料配方摆摊利润分析，在食为先小吃餐饮实训中心，学习全过程中由师傅手把手教学，亲自动手操作学会为止！另外，食为先除了土家酱香饼外，食为先还有口袋馍、北方千层饼、印度飞饼、潮汕绿豆饼、武大郎烧饼、卤肉卷、肉夹馍、梅干菜扣肉饼、河南烧饼、公婆饼、台湾手抓饼、荆州烧饼、缙云烧饼、永康肉饼、皇中皇烧饼、公婆饼、老北京香酥芝麻饼等特色饼类可学习。想学的朋友千万不要错过了！