

东莞桥头学大郎烧饼技术培训

产品名称	东莞桥头学大郎烧饼技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞桥头学大郎烧饼技术培训，学做大郎烧饼来食为先。学习大郎烧饼馅料调制、面饼制作等全套制作和工艺流程，食为先大郎烧饼肉酱馅料制作资料，香酱制作，饼皮制作技术、以及烤箱温度调控、等技术传授给学员，保障每一位学员都能学会。

大郎烧饼一大特色就是，把多种香料制做而成的肉馅撒在表层，经明火烘烤，散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味悠长，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的大郎烧饼。大郎烧饼以油而不腻，入口柔和，鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱！

东莞桥头学大郎烧饼技术培训，学做大郎烧饼来食为先。武大郎烧饼老少皆宜，其味道油而不腻，入口柔和，鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱，闻着香，吃着更香。薄饼上面的小孔周围布满了白色的芝麻，经过加工变成了金黄的颜色，让人看起来很有食欲。因为它轻薄可口，所以平时可以当作零食吃。