

广州学千层饼做法食为先学会为止

产品名称	广州学千层饼做法食为先学会为止
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

广州学千层饼做法食为先不限止时间学习，食为先千层饼培训由专业老师手把手教学指导，学员自己动手操作，不限学时，学会为止。食为先千层饼培训实际操作内容：

- 1、讲述千层饼的发展史及特点。
- 2、参观千层饼的制作流程。
- 3、千层饼材料采购技巧等基础培训。
- 4、培训千层饼的原料处理方法。
- 5、千层饼所需原料的煮制时间与技巧。
- 6、千层饼所有制作流程培训与技巧。
- 7、千层饼加工器具、设备的使用方法与采购途径。
- 8、投资预算分析及经营管理方法。

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的名吃之一。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，熟食不腻，凉吃不散口，且味道香美。千层饼也是奉化溪口的特产，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。千层饼香得出奇，甜的滋味，辣的火爆，脆的流口水，以其香、甜、辣、脆为都市上班族，街坊生活的喜爱。

层饼这么厚并不是一次做好烙熟的，一般是先用开水和好面，在平底锅里烙熟一层，放一层香料，如此

反复，一锅一次只烙一个饼。千层饼火花小而均匀，不起泡，是人们远路喜欢携带的干粮层饼老少兼宜，千层饼外酥里嫩、营养丰富、软筋香甜、健康绿色、价格低，制作工艺特别，闻之鲜香扑鼻，食之香而不腻。

广州学千层饼做法找食为先学习配料做法，对千层饼做法感兴趣的朋友可以先来食为先培训现场看看。试吃下味道，觉得味道满意就报名学习，不满意可以不学习，学习期间以实际操作为主，技术老师亲自指导教学，从大料选料,配方配料，相关介绍及操作技巧；后期成品的处理及保存；各种原料样本；制作步骤；配方配料比例全部毫无保留地教给学员，让学会真正掌握千层饼做法。