

山东济宁能培训烤面筋，专业化培训教学

产品名称	山东济宁能培训烤面筋，专业化培训教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

山东济宁能培训烤面筋，专业化培训教学002

将面粉加上水和若干个鸡蛋，揉搓至有韧性为止，取出一小团面团，用擀面棒碾轧成薄薄的面皮，用圆型小器皿，在没有专用的包油角器皿以前，我们都是用镀锌铁制的大电筒的两头做“盖”，在面皮上用一盖，盖成约三四厘米直径的圆面片;把炒熟的花生米碾碎，加入白糖、炒熟的芝麻，再加入椰丝，掺匀作为馅。在圆面片内放进馅包成半月型角子，沿边捏紧并扭上花纹，较后放进油锅里炸成金黄色。

烤面筋是近年来兴起即将风行大江南北的一种特色休闲烧烤小吃食品，纯手工工艺制作，营养丰富、干净卫生。油泼辣子，其味道麻辣鲜香，即辣又香。吃后口齿留香，回味悠长。由于原料主要是面粉，烤面筋的成本更加低廉，一串的成本只有0.2元左右，售价在1.0-1.5元，利润率为600%。每天销售500串。（很轻松）月利一万多元。

技术简单易学好掌握，无论你有无经验，是否从事过小吃业，男女老幼皆可操作。夏天到啦，正是烧烤的旺季，烧烤是全世界都喜欢的美食，特别是在夏季，烧烤就更加火爆了，在路边人们一边喝啤酒一边吃烧烤，享受着炎炎夏日清凉的晚风。中国烧烤源远流长，较早可追溯至伏羲——中国文明代表人物三皇之首。

青岛膳学派脆皮烤面筋培训在培训中着重学员的实际操作，学习80%是让学员自己动手操作，20%的时间是穿插理论，确保学员足够的操作机会，保证掌握手撕烤鸭技术配方。从选材的调配亲自动手，无保留提供烤面筋配方给学员自己配制配料，做出满意的产品，产品的烧制作过程和学习过程都是有师傅全程陪同，认真讲解，直到完全学会为止。不存在技术死角问题，不搞留一手，长期提供技术支持，孜孜不倦。

膳学派烤面筋采用特制研制的配方，烤出的食品色泽金黄，不缩小、入口特香、嫩滑无比、回味无穷、营养丰富、久吃不厌，烤制时香飘满街，诱人食欲，品尝一次，永远是回头客。烤面筋随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的专用烤面筋辣酱，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。纯手工工艺制作，营养丰富、干净卫生。制成后，一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，吃后口齿留香，回味悠长。