

山东济宁能培训铜锣烧，简单教学

产品名称	山东济宁能培训铜锣烧，简单教学
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

山东济宁能培训铜锣烧，简单教学002

膳学派铜锣烧技术培训内容：

- 1.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 2.讲解铜锣烧原材料作用及分类、选料、配比、及加工；
- 3.铜锣烧制作流程与技巧；
- 4.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 5.讲解香港鸡蛋仔原材料作用及分类、选料、配比、及加工。

铜锣烧，又叫黄金饼。因为是由两块像铜锣一样的饼合起来的，故而得名铜锣烧。是一种烤制面皮、内置红豆沙等夹心的甜点，日本人喜爱的糕点，日本卡通人物哆啦A梦和哆啦A梦七小子爱的食品。用两片圆盘状，类似蜂蜜蛋糕的饼皮包裹豆沙馅，因为形状类似两个合在一起的铜锣而得名。而对于中国人来说，其实就是我们更为熟悉的豆沙饼。铜锣烧饼皮散发浓郁的蜂蜜香气，口感松软，细致的外皮与香滑的内馅，交融出绝妙的好滋味。无论是原味红豆风味，还是浓情奶油风味、自然草莓果味，搭配珍珠奶茶或咖啡也是非常好。

铜锣烧是一款很美味的小点心，不油不腻，入口即化，很适合大众口味。膳学派铜锣烧引进日本传统铜锣烧美食，经过不断改良，创造出风靡大江南北的好口味。其核心在于饼和酱汁，膳学派的饼外层金黄，内层美味。消费者喜欢，美味财富等您来收!铜锣烧培训，小本经营，赚钱绝招，来膳学派学习铜锣烧制作培训技术，咱们一起赚起来!