

泉州鲤城学酱香饼酱料学会即可摆摊

产品名称	泉州鲤城学酱香饼酱料学会即可摆摊
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:酱香饼 优势:就近选择
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

每次去逛街，总是轻易被路边的酱香饼吸引，饼胚薄而香脆，酱汁甜咸适口还有一丝微辣，撒上新鲜的白芝麻和葱花，远远闻到味道就受不了了。很多人都吃过土家酱香饼，也被叫做千层饼。更有“中国披萨”的美称。在红火的那几年，酱香饼在各大城市都有立足之地，早上的时候人手一根两根竹签，搭配切好的酱香饼。那滋味十分的美妙，不用多说，就是“好吃”二字。

如果你想低成本摆摊，酱香饼是个不错的选择，跟进食为先学员反馈回来的数据，利润有50%以上，泉州鲤城学酱香饼酱料学会即可摆摊，饼好不好吃，酱是根本，其次是和面，首先准备好面粉，一边倒入开水，另一边倒入凉水，这就是半烫面法，当然也可以直接将开水、凉水替换成温水；至于不了解凉水、温水、开水和面三者区别的可以看看下面：

三种和面方式的区别：

- 1、死面：用凉水把面和好，这样和出的面团是较硬，成品冷了口感硬且很筋道，一般用来做面条、水饺、烧麦等，而且死面做炒的食物不容易消化；
- 2、半烫面：用温水和面，或者一半开水一半凉水和面，这样和出的面团是柔软，坚挺，好成型的成品冷了口感软乎且筋道位于死面和烫面之间，非常适合烙饼、韭菜盒子等；
- 3、烫面：和面的时候用的是刚烧开的开水，揉面时不仅粘手，而且粘案板，对新手操作不友好，成品冷了之后也非常柔软，口感不筋道，一般用来做蒸饺或者糖糕；

在食为先小吃基地可以学习到全部酱香饼配方流程，在老师手把手实操教学下，自己动手操作，熟悉食材处理，和面、酱料熬制、成品出炉都是学员自己亲自操作练习。食为先教学的酱香饼味道好，学员多

，目前食为先在各地都有接近70大分校，学员可以就近选择考察学习。除了土家酱香饼，食为先的特色烧饼还包括：千层饼、小饼、手抓饼、杂粮煎饼，煎饼果子、锅盔、荆州烧饼、绿豆饼、缙云烧饼、牛肉汤油酥饼、梅干菜扣肉饼、香酥千层饼、老北京芝麻饼等等烧饼类项目可以学习到。

福建晋江食为先地址：

福建省泉州市晋江阳光时代广场二楼（晋江机场旁）

福建泉州食为先地址：

泉州市鲤城区新华南路92号二楼（T淘园对面）