

深圳双龙土家酱香饼技术培训食为先

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 深圳双龙土家酱香饼技术培训食为先 |
| 公司名称 | 深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站） |
| 联系电话 | 13728334257 |

产品详情

酱香饼也是比较有特色的小吃，吃起来香辣脆口感好，既可以作为填充肚子的主食，也能当做休闲零食。说到酱香饼大家都不会感到陌生，很多消费者对酱香饼香醇的口感都是情有独钟，这就让现在市面上经营酱香饼的店面变得越来越多。深圳双龙土家酱香饼技术培训，找食为先小吃实训，教技术配方，学会为止。

土家酱香饼源自土家族民间传统美食，用料讲究醇正，做工讲究耐心细致，酱料香鲜可口，饼块酥嫩松软，吃过之后，唇齿留香，回味无穷。

酱香饼的市场竞争力强，现在市面上的酱香饼店品牌虽多，但是能够在口感和营养上与之相比的却少之又少。食为先小吃培训旗下的酱香饼，上等面粉，所有的原材料都有严苛的挑选标准。

酱香饼，源自土家族民间传统美食，用料讲究醇正，做工讲究耐心细致，酱料香鲜可口，饼块酥嫩松软，吃过之后，唇齿留香，回味无穷。土家酱香饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。

酱香饼消费群体庞大；目前我们的消费主流群体以年轻人为主，适合各式的人群。土家酱香饼是集色、香、味于一体的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内热卖于大中小城市。深圳双龙土家酱香饼技术培训，找食为先小吃实训，教技术配方，学会为止，酱香饼培训内容：

1：学习土家酱香饼酱料制作方法

2：学习土家酱香饼面饼制作方法

3：学习土家酱香饼的烤制方法

4：学习设备和原材料采购方法