

传统糯米馅板栗饼培训-面对面培训

产品名称	传统糯米馅板栗饼培训-面对面培训
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	200.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

糯米馅板栗饼介绍：

糯米板栗饼是中国南方的一种特色小吃，原料是板栗，而配料是白糖、精粉、植物油、糯米烤制而成的。它营养丰富，是酥脆的板栗皮和和香甜的糯米结合，具有补中益气，常吃不上火的特点。烤制好的糯米板栗饼显黄色、无多余杂质，香甜可口。而其中的饼皮是多层的薄皮叠制而成的，色、香、味俱全，深受广大消费者的喜爱。

北京品味轩餐饮培训的优势：

- 1.面对面教学,材料和设备由我们免费提供。
- 2.包学包会包吃住,让每一份学费都能创造价值,经营自由,没有约束。
- 3.设备和机器选购指导。
- 4.学会为止,学习时间、学习方式多样。
- 5.全程实践教学,操作1对1教学,师傅带领动手操作,完整掌握为止。
- 6.全年授课教学,周-至周日早9:00至晚17:00随到随学,有特殊情况可自由安排。

板栗饼项目培训:

技术:板栗饼原味、红豆馅、糯米味、紫薯味。

特色:随到随学、没有时间限制,全程一对一教学,所有技术学会为止。

承诺:凡事在北京品味轩学习的学员免费赠送创业指导

培训地址:北京朝阳区小红门。

糯米馅板栗饼的培训内容：

- 1.教授板栗饼的制作方法和技巧。
- 2.教授糯米馅包馅的多少以及放白糖分量的多少。
- 3.教授饼成型的技巧。
- 4.烤制火力把控，包括上火和下火温度。
- 5.原料、配料、设备的选择和指导。
- 6.板栗粉加奶油技巧的教授。