山东济南能培训烤面筋，速成不难学的

产品名称	山东济南能培训烤面筋，速成不难学的
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

山东济南能培训烤面筋，速成不难学的002

膳学派课程内容

1：面筋串生产

步，主要系统学习如何使用面粉、清水、盐、花椒粉、天然香料等食材纯手工制作面筋串。这里重点学习掌握面筋串制作、加工、穿制、切制等知识。

2：红油制作

第二步，主要系统学习如何使用花椒、三奈、桂皮、八角、调和油、洋葱、芹菜节、辣椒粉等食材熬制

香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

3：酱料制作

第三步，主要系统学习如何使用泡椒、大蒜、芝麻酱、花生酱、花椒粉、鸡精、白糖、盐、调和油等食材制作香辣酱。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候等知识。

4：烤面筋串

第四步，主要系统学习如何使用炭火烤制面筋串。这里重点学习掌握面筋串的烤法。刷酱料、撒佐料等知识。

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。

膳学派小吃培训学校教做的烤面筋市场还是很不错的！烤面筋是很火爆，操作较简单，利润较大的小吃项目，市面上销售的85%以上，均为买半成品直接烤制即可销售。烤面筋1人每小时可以制作100多串，每串售价1--2元成本仅0.3元左右，如坚持每天销售500串，每月的利润很收入元，长期经营年利相当可观。