

上海嘉定学葱花千层饼制作步骤培训

产品名称	上海嘉定学葱花千层饼制作步骤培训
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:千层饼 优势:附近择校
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

早餐，也叫早点和早饭，也有些地方叫过早，各地的叫法不同，一日三餐，早饭要吃好，中午要吃饱，晚上要吃少作为每天的一餐，早餐显得很重要，早餐吃得好了，可以提供一整天的工作和生活所需的营养。中国的饮食文化博大精深，单从早餐上就能看出其丰富和多样化，如广东地区的早茶文化，点心的种类就多达上百种。

发面千层饼，表皮酥脆，内里柔软，层层叠加很适合做早餐，葱油饼发展至今，不仅是早餐文化的代表，也成为了一道网红美食，比如上海的葱油饼，就被英国BBC报道过，上了热搜，成为去上海必经的美食打卡点。上海嘉定学葱花千层饼制作步骤培训，想学千层饼制作找食为先，现场实操教学，学员亲自动手操作，具体学习时间要看个人情况而定，直到学会为止。目前食为先在上海嘉定、上海松江、上海浦东地区都有培训点可以考察。

接下来跟食为先小编一起来了解葱油千层饼制作步骤

- 1、把面粉放入，往盆中加温水，边加水边用筷子搅拌，见把面粉搅拌成棉絮状，然后再往面粉中加入凉水，边加水边用手揉，直到水充分的渗入面团中；
- 2、然后把棉絮和成一个光滑的面团，用保鲜膜盖上醒发半个小时，再把面团分成大小相等的剂子，用擀面杖把剂子擀成面饼，稍微薄一些
- 3、接着准备一个小刷子，把油刷一层在面饼表面，再均匀地撒上少许盐和葱花，配合一个鸡蛋抹在面饼上

4、从面片的一端卷起，把面片卷成圆筒状，在醒发10分钟，然后两手把面条状向两端拉伸，同样要使用巧劲才能拉得更长

5、再次从两端向中间卷起，然后用手轻轻的按压，再醒发10分钟，用擀面杖擀成面饼，不要太薄，稍微厚一些

6、准备一个平底锅，用油把锅底浸润，烧到六成热倒出来，面饼放入锅中，用中火煎制半分钟至一面定型，再翻过来继续煎另一面，煎到两面金黄就大功告成了

世界各地均有不同种类的面食，我国的面点小吃更是历史悠久，风味千种百样，品种繁多，主要有各种面条、馒头、花卷、油条、烧饼、饺子、包子、凉皮、馄饨、麻花等等，西餐则有各种味道的面包、以及各种素馅肉馅的烤饼等，食为先小吃实训基地，连锁品牌，拥有300多种特色小吃餐饮技术，让中国美食走向世界，帮助一千万学员成功创业。食为先成立2008年，一直以来都在为这个目标而努力。学小吃选食为先。