

学做公婆饼-余姚公婆饼培训-慈溪煎饼培训-余姚千层饼培训

产品名称	学做公婆饼-余姚公婆饼培训-慈溪煎饼培训-余姚千层饼培训
公司名称	余姚鑫桐餐饮管理咨询服务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省余姚市马渚镇余马路16-1号（自主申报）
联系电话	62336158 17706602406

产品详情

一、公婆饼的配景及特点

相传，在清朝乾隆年间湖北省鹤峰县一田姓大户人家新娶进门一儿媳妇。回门越日根据土家属的习俗请求为公公婆婆贡献亲手做的食品，公婆付托仆役给儿媳送来麦面二两，粟米少许，作料多少制作早餐。公公请求：“十兄弟每人得到一张饼，且饼与饼之间要相互连着”。婆婆请求：“十兄弟家里的深深及其后代都能尝到饼的口味”。

二两麦面制作十张大饼已属不易，还要上百人都尝到饼子的味道更为艰苦，但智慧过人的儿媳妇却奇妙地办理了公婆所提出的困难，开创了公婆饼，充实展示了其厨艺及其伶俐。公爹公婆歌颂不已，每天云云，一家四口其乐无穷。邻村的黎民都对此户人家仰慕不已。

厥后乾隆天子微服私访嬉戏到此听说有这么一户人家。遂慕名而至，品尝了这位智慧又孝敬儿媳亲手用麦面、粟米、佐料多少做的饼子，其时歌颂叫绝，还命御厨来此学制这种技术。今后在每年年末的君臣集会时和大臣一起享用这种饼，后人为敬慕留念这户人家称此为公婆饼。也名“敬孝饼”就如许开创了传播至今的公婆饼充实展示了先人的厨艺和伶俐，并充实表现了中华久长汗青的美食文化与中华后代对怙恃的敬孝美德。

公婆饼具有外表金黄,外脆里软,条理明白,油而不腻,余香满口,回味悠久的特点.它富含富厚的卵白质,脂肪和碳水化合物,是一种切合人体生理营养必要的康健食品.它那油香,葱香,馅香,面香令人齿留香的无穷回味,使主顾百食不厌.公婆饼如今利用牛皮纸包装,卫生,便利,快捷,得当当代人生存节拍的必要.公婆饼不但得当多数市,更得当在县市和州里生长,要是利用平底锅做,分外得当陌头和路边小吃。

二 培训内容

发面的配比技能和和面伎俩；

公婆饼所用二十多种调味料了解及性能；

公婆饼秘制肉馅配方及现实动手操纵；

挂盐配方和公婆饼刷酱配方及现实操纵；

公婆饼制作全流程及制饼本领；

公婆饼制作设置装备摆设利用保护及采购信息。

三、公婆饼开店引导

1. 店面形象计划引导：详细店面结构计划、装修计划、店面招牌、店面灯箱。

2. 凭据店面特点、地理地位及消耗人群订定细致营销战略及促销筹划。

3. 凭据各店详细环境，订定店面投资预算阐发及投资危害躲避。

4. 各店菜单的订价参考及计划。

5. 加工公婆饼设置装备摆设、用具的设置装备摆设。

四 公婆饼的投资与市场阐发

公婆饼特点：色如金，香同酥，味醇而形美。也可作宾馆高等宴席点心，俗可作陌头黎民适口小吃。市场订价2.0块/个，本钱0.75块/个，无牙老人和小孩均可食用！！市场消耗群体比力宽大。

品名面粉油肉馅袋子葱花合计

原质料价格 60元/50斤 60元/10斤 12元/斤 0.12元/个 3.9元/3斤

可做成制品 320个 320个 50个 1个 320个

每个制品本钱 0.19元 0.19元 0.24元 0.12元 0.01元 0.75元/个

每个饼售价2元，每天卖500个，则业务额为1000元，毛利润625元，利润非常可观

五、技能办事费及办事方法：

技能办事收费尺度：1668元，包罗技能转让费、餐费、学习质料费、材料费等，中途不收任何用度。