

慈溪千层饼培训-余姚酱香饼培训-学习葱油饼技术找四海包教会

产品名称	慈溪千层饼培训-余姚酱香饼培训-学习葱油饼技术找四海包教会
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

面点班有特级面点师传授技术，传授南北风味的特色，大小店面店铺的经营理念及经营方法，待人待客及管理的经验。讲解早点常见的经营模式；教学方式简单易学，有无基础都包教会。学习方法先理论后实践，先记配方及操作方法，然后按配方现场实践操作，直到亲手做出成品学会为止。学习时间大班教学四-五天左右，一期不会下期免费再学，直到学会为止。小班教学手把手教学，学会为止。也可随到随学，学会为止，学习时间灵活，节假日不休息也可随来随学，学会为止。

层饼，历史悠悠：据传清光绪年间，溪口王毛龙开设王永顺饼店，生产脆酥饼，至今已有百年历史。一次，其弟在制饼时加了些奉化特产苔菜粉，结果饼味清香扑鼻，风味特殊，一时间顾客盈门。打那以后，便用苔菜粉作为辅料制作酥饼，人称“毛龙千层饼”，师徒代代相传，名声远扬，盛销不衰，以至于不远千里，光临寒舍的茶桌。原来如此，饼面那黑糊糊的东东，是暗绿色的苔菜粉，它含糊而色重，反倒把平铺在饼面的白芝麻给清晰地衬托了出来，粒粒可数

千层饼，是山东东平接山乡一带的名吃之一。近年来更是因为它的外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美的特点风靡大江南北。而且千层饼的制作轻松，设备简单的特点，也让越来越多的人把它当做自己创业的项目。

其它项目：四川麻辣烫 重庆酸辣粉 万州烤鱼 重庆鸡公煲 广西桂林米粉 广东肠粉 特色烧烤 陕西凉皮 手抓小龙虾 武汉精武鸭脖 飘香牙签肉 千层饼 砂锅粥 卤水 珍珠奶茶 夏日冰品饮料 香酥童子鸡 香妃卷 韩式铁板烧 红油凉拌菜 清蒸荷叶鸡 关东煮 冷窝串串香 淮南牛肉汤 砂锅粉等等