

# 温州瓯海学香酱饼培训选食为先

产品名称	温州瓯海学香酱饼培训选食为先
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:酱香饼 优势:味道好学的快
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

土家酱香饼，又称土家香酱饼、湖北酱香饼、恩施酱香饼，简称酱香饼或香酱饼，是湖北恩施土家族苗族自治州的一种特有的小吃，又号称“中国披萨”。酱香饼以香、甜、辣、脆为主要特点，酱香浓郁，外脆里软。如今在各大中小城市，到处都能看到酱香饼的门店及摊位。

每次去逛街，总是轻易被路边的酱香饼吸引，饼胚薄而香脆，酱汁甜咸适口还有一丝微辣，撒上新鲜的白芝麻和葱花，远远闻到味道就受不了了，不管是大人小孩都爱吃，不少朋友也想学酱香饼制作方法步骤，那么温州学酱香饼去哪里学？学做酱香饼难不难学会？酱香饼的做法简单，只要掌握了调酱汁的方法，新手也能在短时间以内可以学会。

食为先土家酱香饼教学内容包括：

- 1、酱香饼和面方法
- 2、酱香饼酱汁制作
- 3、酱香饼饼胚制作
- 4、酱香饼烙饼方法
- 5、酱香饼刷酱步骤

不管哪个城市都会有自己的特色小吃街，只要去过了，可能都会有自己念念不忘的美食吧，例如“臭豆腐”、“羊肉串”、“烤鱼”、“麻辣烫”、“凉皮凉面”等等各种小吃。随着现在经济的快速发展，加之出游人数越来越多，小吃行业异常火爆，土家酱香饼就是各地都有的美食，简单又美味。

对于很多新手来说，可能觉得酱香饼制作步骤比较难学，其实在食为先小吃创业，很多没基础的学员都可以学会，其实酱香饼的香关键在于酱料，所以要按照表准酱料配方来配、面醒好后一定要擀薄刷油再次卷起，这是为了保证层层酥脆的口感、不要煎太长时间，否则会很硬，就不好吃了。在食为先可以学习到酱香饼的制作过程细节。当然，食为先除了酱香饼以外，还有很多特色饼类项目可以学习到。

食为先温州鹿城地址：

温州市鹿城区温州市汽车南站旁二楼（温州火车站斜对面）

食为先温州瓯海地址：

温州市瓯海区梧田街道104国道慈湖段179号（慈湖路口中山医院斜对面）