

娄底手抓饼配方实操

产品名称	娄底手抓饼配方实操
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

台湾手抓饼本名葱抓饼，始于中国台湾，在中国台湾但是土生土长的特色美食，备受人民群众的热烈欢迎和钟爱！出炉的台湾手抓饼千层百叠，层薄如纸，用手抓之，面丝牵涉，其表层金黄色松脆，里层绵软鲜嫩，一股葱油与面条的香气香气扑鼻，让到场的每一个人赶不及等候，着手就吃，难怪那么多人因素之钟爱。

全过程：

- 1、把温开水也倒进小麦面粉，用把手小麦面粉搓成一个光洁的面糊。盖紧湿纯棉毛巾醒三十分钟。
- 2、葱段切末，用盐、五香粉、芝麻油腌过。
- 3、把面糊分紅二份，擀成饼形皮，越薄越好，大概比厚水饺皮厚一点。
- 4、在擀面皮上撒一层很薄的腌过的葱段，匀称地洒满。
- 5、用刀在饼上切出来0.5cm宽的细条条，紧记千万别把两边封控。
- 6、从一边基本叠成长条形。

台湾手抓饼本名葱抓饼，始于中国台湾。是天津市的葱花饼演化而成，如今叫台湾手抓饼。纯正葱抓饼，出炉后千层百叠，层如塑料纸，用手抓之，面丝千连，其表层金黄色松脆，里层绵软鲜嫩，一股葱油与面条的香气香气扑鼻，让每一个人赶不及等候，着手就吃，因而qu名台湾手抓饼。2004年逐渐，一直盛行全国各地，可配搭生鸡蛋，培根肉，蔬菜水果等辅材，老少咸宜。小投资，效果好：每一个饼成本费在0.6—0.8元，市场价4—5元，即便每日市场销售100—200个台湾手抓饼，也可盈利320—40零元。盈利丰厚，收益平稳。

曾食坊台湾手抓饼培训计划：1、原材料机器设备了解，购买，好坏区别，机器设备应用与维护保养等。2、原材料了解，和应用占比，原材料的作用，原材料储存等。3、小麦面粉的购买与配置。4、面糊的制做。5、台湾手抓饼的储存，方式等。6、台湾手抓饼的制做。7、台湾手抓饼的烘烤与包馅的配搭等。8、台湾手抓饼的调料配置等。9、开店选址方法、运营方法等。10、室内装修提议，装饰公司详细介绍、手推车的制做计划方案等。11、料经销商详细介绍，联络和详细地址