

# 山东泰安能培训印度飞饼技术的地方

产品名称	山东泰安能培训印度飞饼技术的地方
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

山东泰安能培训印度飞饼技术的地方002

膳学派印度飞饼培训

培训课程安排

- 1、飞饼所用工具的介绍；
- 2、飞饼原料的采购信息,饼皮的

自己制作；

3、飞饼各种配料的处理；

4、飞饼的工艺流程；

5、飞饼加工制作之要点；

6、飞饼配料的使用；教学：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级培训

1、每个学员都是实践动手学习；

2、核心技术配方无保留传授技术

；3、学习中途不增加任何杂费；

4、学员能够完全掌握核心技术；

5、学员能学

到有竞争力好味道的技术；

6、商标总局注册、工商、税务营业执照齐

印度飞饼来源于印度首都新德里孟加拉湾大山脉，当地居民常年以筋面，椰浆，黄油，炼乳等制作食物，是享誉印度的一道名小吃，是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成，其风味独特，制作神奇，薄如蝉翼，外酥里嫩，松软可口，色泽金黄，品种繁多，内有精心调制的各种馅料，由于它独特的工艺，和面对着顾客现做现品，而使人有着很强的感观，和好奇心

加巴地印度飞饼配制秘方奇特、工艺复杂、变化繁多，其特点为：“精、美、优、特”

印度飞饼里可加碎牛肉、蛋片、洋葱，配有咖喱酱。可选加蛋或不加蛋的，根据各人喜好选择不同的咖喱(或白糖)蘸着吃，让人爱不释口。还可以用较传统的吃法——用手抓来吃