

肉饼技术学习

产品名称	肉饼技术学习
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

煎饼是一种特色小吃。色调发黄、外酥里嫩、油而不腻、醇香爽口。从表层上看，服装纸样的擀面皮儿早已被油浸成透明色状了，都能看清里面的饺子馅。吃起来面质松软，肉鲜鲜嫩，合乎东北人的吃吃喝喝习惯性，咬得切切实实，细细品味且风韵绵长，既可作菜，也可做正餐。

老家肉饼现有二百多年的历史时间，其前身追溯到一千多年前的匈奴饼。因匈奴匈奴人牛肉、羊肉充裕而面点少。在招待客人时特制成薄皮的肉馅饼以表激情。之后，这类做饼的方法传入古时候少数民族的回鹘及回回地域。明代前期，明成祖朱棣迁都北京，大量回族人入迁京东商城地域。老家肉饼近百年的研修实际操作，造就出口味与众不同，别具一格的老家肉饼。

培训计划：

- 1、学习培训代理煎饼发酵秘方。
- 2、各种各样包馅做法。
- 3、和面技巧把握及成形制做。
- 4、煎饼生和熟水平把握（关键）。
- 5、原材料、机器设备货源供应商详细介绍。

煎饼以制做简单，调料注重，质量讲究，物美价廉，别具风味而出名。因物美价廉，经济实惠甚得大家所钟爱，但凡吃过的，总在所难免要多品味好多个，一吃难以忘怀。