

济宁公婆饼老师一对一指导

产品名称	济宁公婆饼老师一对一指导
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

济宁公婆饼老师一对一指导018

公婆饼培训方式按照公婆饼标准的比例配方和制作方法，教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。公婆饼，听名字就知道是一道美食，而且是一个有故事的美食；公婆饼是恩施地区名小吃之一，因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。

近年来，餐饮行业在国内有着很大的发展，不仅市面上多了很多的新式美食，还有像公婆饼这样的传统美食焕发生机。公婆饼是湖南地区十大名小吃之一，进入市场以来，凭借着传统的工艺和地道的风味，赢得了大众的欢迎。公婆饼在全国也有了一定的知名度，发展至今已有上百家门店，市场发展前景广阔。那么，公婆饼培训哪里比较好?我们一起来看看吧。

【公婆饼的做法】

食材准备：精制面粉、夹心肉、葱、梅干菜

酵母调味料：精制食盐、味精、糖水少许

制作步骤：

- 1、面粉拌和成发面;
- 2、夹心肉切粒加葱花加梅干菜和精制食盐、味精拌和入味成馅;
- 3、发面摘剂，包入馅收口捏拢，按扁，擀成圆饼坯;
- 4、饼坯正面刷上少许糖水，反面刷上少许水贴在炭火烧热的烧桶内壁上;

5、用炭火烧烤，待饼面金黄，用特制铁钳钳出。

教学方式：

1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节日不休息。

2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。

3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。

4、膳学派餐饮培训学校向学员保：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有。【风味特点】：色泽金黄，皮薄膘厚，方便快餐，吃法多样