

孝感小吃培训学做酱香饼技术

产品名称	孝感小吃培训学做酱香饼技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学校地址：长沙市雨花区时代阳光大道600号3栋红星鹏飞职业学校

土家酱香饼，源自土家族民间传统美食，用料讲究天然醇正，做工讲究耐心细致，酱料香鲜可口，饼块酥嫩松软，吃过之后，唇齿留香，回味无穷。

1：酱料制作

首先，主要系统学习如何使用洋葱/姜蒜/泡椒/豆瓣酱/排骨酱/鸡精/白糖/耗油等食材制作土家酱香饼专用秘制酱料。

2：面饼制作

第二步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、泡打粉等食材制作面饼。这里重点学习揉面、擀饼等知识。

3：烤制大饼

第三步，主要系统学习如何操作使用电饼铛烤制土家酱香饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、翻饼、刷酱等知识。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.培训项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料（并且不会额外收取费用）
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校自成立以来始终秉承诚信、创新、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想，红星鹏飞厨师培训烹饪学院，有长达十五年之久的精湛技术和丰富的教学经验与管理，现以推出联盟合作，携手共创！有需要请联系！