

酱香饼技术在泰安能教学

产品名称	酱香饼技术在泰安能教学
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

酱香饼技术在泰安能教学002

酱香饼介绍：

土家香酱饼是恩施长阳土家族的一种特有的小吃，此饼以香，甜辣，脆为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆。在远古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说：“此饼是清朝李熙年间，一位武当山的斋法号为德福僧人，他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成”凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀开了面纱走出了大山，走进了都市，已成为都市生活的集色，香，味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内热卖于大中小城市。

酱香饼特点：

饼以香、甜、辣、脆为主要特点,它香中有香,甜中带绵,辣而不燥,外脆里软。

俗话说，早餐要吃好，午餐要吃饱，晚餐要吃少。营养指出，每天吃一顿营养早餐对身体健康非常重要。为了让群众吃上放心的早餐，提出了健康营养早餐的“放心早餐工程”，已在北京、上海、济南、南宁等10余个城市推广。

酱香饼市场前景：

一年四季无淡季，生意月月火（天天赚钱）。携带方便，酱香饼可以买回家吃 坐车吃、走路吃、工地吃，是快餐中较便捷的食品，同时也节约了店面的座位，大约占之六十的顾客是将酱香饼买走吃，有的酱香饼只做窗口销售，节约了房租。

膳学派虎皮酱香饼培训中心

虎皮千叶酱香饼的酱料及饼的制作是关键,正宗的酱香饼是由多种不同的调料配制而成,在制作酱料的过程中分量,东北味酱香饼更适合北方人的咸鲜口感，皮脆面薄却也不失筋道。葱花、香口，菜末配上秘制的酱料，夹一大块入口，面食的甜香，葱花、香菜末的清禁的鲜香紧紧地缠绕着门客的味蕾，没想到来吃饼也能够这么享用!

我们的酱香饼培训班传授的是正宗土家族酱香饼制作，酱香饼的配方和操作流程；有着不可比拟的餐饮创业市场技术。我们教的酱香饼采用了30余种名贵香料组合配制加工而成。制作技术只可面授言传。模仿难懂极高。学会开店即可接收大量消费客源。店面摊位均可带来效益客观的经济效益。在餐饮小吃市场的行列中。我们有上千名的专业技术创业学员以酱香饼销售创业打拼其行列。一辉煌的次刷新销售记录。以此汇报老师付出的心血。我们教做的土家酱香饼技术具有较强的民族地方特色，在你吃酱香饼的同时带来一份美的享受。