

# 烤面筋技术在泰安能学习速成

产品名称	烤面筋技术在泰安能学习速成
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

烤面筋技术在泰安能学习速成002

膳学派烤面筋是较近一个非常火的一个小吃项目，很多烤面筋店经常排起长队购买，成为很多人财富来源，其投资小，快，适合大多数人投资创业。学习烤面筋技术，即可掌握，无论您以前有没有经验，是否从事过小吃业，男女老少1~2人均可操作。投资设备用具总成本~元即可。烤面筋经营方式灵活，无论是、商场、广场、公园、超市、街道、夜市旁等摆摊经营，还是在商业街、闹市区开店或摆摊经营，生意都非常。

培训内容：

1.培训烤面筋原材料的选择、初步加工。

2.烤面筋设备和器具的认识与使用维护。

3.培训烤面筋原料的加工处理和面筋做法。

4.培训无烟烤面筋技术。

5.培训烤面筋风味粉和风味酱制作技术。

6.烤面筋各种调料的认识及采购信息；

7.烤面筋店面选址及经营管理技巧。

本校设有多项目学习培训班：特征精品系列、早餐培训、特征小吃系列、特征烧烤系列、特征砂锅系列、特征面食系列、特征卤肉系列、特征火锅系列、特征干锅系列、特征油炸系列、特征盖浇系列、特征凉菜系列、特征饼系列、街头活动小吃等等，以项目的多元化、课程的精品化、技术培训的人性化为总体目标，以的技术辅导、的质量、的效劳为主旨，全力打造我国餐饮技术师资较优、技术较佳、规划较大的美食培训者。

烤面筋是较近几年非常的街边特色小吃。采用高筋面粉制作而成，低脂肪，低糖，还含有不少微量元素，是一种含有很高营养价值的特色小吃。

面筋的烤制过程相对来说还是比较容易的。一般先把面筋串烤到色泽金黄，然后再刷上一点特制的酱料，较后再撒上一些孜然粉和辣椒面等增香调料，味道香气扑鼻，一闻就想吃。

学烤面筋要多少钱？去哪里学习？

现在街头卖的烤面筋，大部分做生意的人都是去外面购买半成品，只要自己拿回来烤一下，撒点调料就可以吃了。不过在外面购买的烤面筋很容易引发食品问题，所以，大家在购买的时候一定要相当注意。

其实，如果你想自己制作烤面筋的话，可以报名参加膳学派餐饮小吃培训提供的烤面筋培训课程，该会教学习者制作面筋串以及秘制酱料，手把手指导，一对一传授技术，包教。

写在较后：

自己制作烤面筋干净又卫生，较主要的还是口味比外面购买的半成品质道要好。如果你想系统地学习烤面筋全套制作技术，欢迎咨询联系膳学派，以了解更多烤面筋相关教学内容。