

# 泰山火烧技术在济宁能学习

产品名称	泰山火烧技术在济宁能学习
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

### 泰山火烧技术在济宁能学习002

对于初次创业的朋友们来说，是个很好的创业选择方向。青岛膳学派餐饮培训学校，拥有品种较全、特色、较适合创业的、各种人群的都喜欢的小吃项目，技术都来自于的培训，能的技术和的口味一样，让每位创业者都能经营。油酥烧饼具有香辣浓郁、营养实惠、老少皆宜等特点，以发酵面团揉入油酥擀制成饼后撒上芝麻，烧饼，属大众化的烤烙面食,品种颇多!

青岛膳学派小吃培训不但配方新颖、品种齐全、口感好，较关键还是口味好、回味久、香味奇，其点睛之处在于独特的配料。小吃培训秘制的各色小吃，让顾客尝后顿时鲜香味浓、口舌生津、开胃增食，做出的小吃是人人喜吃，百吃不厌。

### 【泰山火烧培训内容】

- 1、面的配比，和面技巧；
- 2、饼酥的技术；
- 3、烙制的技巧；
- 4、肉的炖制，包括炖五花肉，鸡腿，鸡蛋，豆皮等；

### 【泰山火烧学习时间】

约2-3天左右，包教，不限制学习时间，学会为止。

### 【泰山火烧学习方式】

- 1.采用"实践+理论"相结合培训模式，注重学员亲手实践，老师一对一教学，学会给资料配方。
- 2.随到随学，亲手操作，手把手教学，包教，时间不限。
- 3.从认识食材、工具操作介绍开始学习，到讲解制作技巧、调料配比，让学员掌握。

油酥烧饼技术培训，油酥烧饼色泽金黄，薄层重叠，内外焦脆，香酥可口。如果装进食品袋中，还能存放很长时间，不疲不馊，吃起来和刚出锅时一样。

油酥烧饼制作工艺比较严格，面粉要经过发酵，秋冬季节，合面水应该温和一些。

### 【膳学派小吃培训的服务】

- 1、小吃自己在家做不好，可以来学校免费重学；
- 2、提供小吃原料配方，学员可独立开店；
- 3、26年历史，八家连锁学校，师资雄厚；
- 4、老师手把手教学，包教，学会为止；
- 5、随到随学，免费住宿；
- 6、400多种风味小吃，原料讲究，绝密配方，口味独特。

烧饼，一种烤制的面食。一个废旧油桶，揭去上盖，里面用耐火的泥土糊成肚大口小的空间，再配上一块案板，这就可以开张了。制作锅盔一般是两个人，一人称白案，负责在案板上揉面，不断将一团团发酵的面在手中搓弄，直到觉得满意后，再放在一旁醒着；另一个则可叫成红案，将醒好的面团三下两下，抻宽拉长，有时成海棠叶状，有时成鞋底样，较后用手抓上一把白芝麻，均匀撒在面上。多几下少几下，都可随意。

与其四处打工、找工作不如学好一样技术，自己创业，膳学派小吃培训学校培养出了大批的自主创业人士。学校从当初的默默无闻，发展到学员遍，的做到了诚信筑本、专业治学。古话说人无信不立，生意无信不兴，膳学派小吃培训学校一向致力于提供正宗的小吃技术培训，不会让来学习的学员白花一分钱，请广大学员擦亮眼睛，选择有实力，有技术，有的培训。