

# 山东青岛泰山火烧老师细心指导

产品名称	山东青岛泰山火烧老师细心指导
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

山东青岛泰山火烧老师细心指导018

膳学派小吃培训内容：油酥烧饼，肉夹馍，锅盔，烤箱烧饼，蝴蝶烧饼，椒盐烧饼，老北京麻芝酱烧饼，烤箱软饼，烤箱红豆软饼，南京油酥烧饼，缸炉烧饼，龙须金丝饼，河间火烧，葱花饼，葱油饼，千层饼，白丹饼，家常饼，鸡蛋饼，新式热狗，蛋挞烧饼等烧饼培训。泰山火烧以其干、酥、脆、香的特点闻名全国，主要成分是面粉、鸡蛋等，含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素及钙、钾、磷、钠、镁、硒等矿物质，食用方便，尤其是得到老年人和孩子的喜爱。

### 【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，包教包会，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，包教包会，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，让学员轻松掌握。

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。

烧饼培训内容:

- 1、发面配方与技术操作。(包括:材料的选用、和面、醒面)。
- 2、各种馅子的制作、配方及实操。(各种肉馅调制)。
- 3、锅盔制作实操操作。(饼的制作、煎饼、炕饼)。
- 4、复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 5、反复实践操作，熟练操作流程。