

烟台土豆饼老师细心指导

产品名称	烟台土豆饼老师细心指导
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

烟台土豆饼老师细心指导018

土豆饼相信大家都不陌生，做为一种大众小吃，在我们生活的大家小巷都可以看到各种品牌土豆饼的身影，想要制作出正宗的土豆饼，必须经过专业的培训，这样才能保证您经营的店面能够为消费者提供正宗的美味。土豆饼有营养丰富简单方便的特点，往往隔很远就能闻见土豆饼的味道，想开一家土豆饼店，学习正宗的土豆技术很重要。那么，土豆饼培训技术哪里好？来华飞餐饮培训总部深导师全程实操教学，理论与实践相结合，一次性收费，随到随学，不限定你的学习时间。小店即可轻松经营。

土豆饼的做法

所需食材：土豆一斤左右，调料花生油100克、香葱100克、盐5克、鲜奶少许。

做法步骤：

- 1、土豆洗净去皮，切成细丝，放入清水中浸泡10分钟后滤干。
- 2、将滤干水分的土豆丝放入一小盆内，加入适量的盐、味精拌匀，腌片刻。
- 3、将腌过的土豆丝再次滤干水分，加入适量干生粉拌匀。
- 4、将拌匀的土豆丝分成一个个小饼。
- 5、平底锅上火，放入少量的油，将小土豆饼放入锅内煎制，两面金黄后起锅。
- 6、这样土豆饼就煎好了，配上番茄酱即可。

注意事项

- 1、土豆制泥要选黏质土豆，入口细糯。

2、煎饼时掌握好火候、油温，不要煎焦、煎糊

土豆饼香酥可口，营养丰富。培训内容包括土豆丝的制作，土豆饼的制作与成型技巧，秘制酱的制作技术，秘制孜然粉的制作，全套技术无保留传授，学员随到随学，包教包会，学会为止。

膳学派小吃技术培训中心专业传授安徽牛肉板面，骨汤麻辣烫，麻辣拌，土家酱香饼，金丝饼，葱花饼，无矾油条，安心油条，豆腐脑，五谷豆浆，杂粮煎饼，鲜肉小笼包，砂锅土豆粉，砂锅米线，过桥米线，熏肉卷饼，烤面筋，石头饼，鸡蛋灌饼，里脊扒饼，驴肉火烧，锅魁，大名府油酥火烧，晋南烧饼，香酥肉饼，西施饼夹肉，白吉馍，骨汤罐罐面，担担面，武汉热干面，牛肉面，八汁臭豆腐，鸡汁豆腐，羊杂汤，凉皮，凉面，牛筋面，卤煮熟食，久久鸭脖，特色烧烤，肯德炸鸡，香酥炸鸡，炸鸡架，大陷馄饨，特色饺子，麻辣龙虾，麻辣香锅，啤酒鸭火锅，小肥羊火锅，鸳鸯火锅，羊蝎子火锅，狗肉火锅，老鱼头火锅，羊三宝火锅，定州焖子，定州手掰肠等等近200种小吃项目，亲切的态度，专业的知识让学员学到正宗的致富好项目，膳学派小吃技术培训中心是您成功创业的好去向！

经典美味黄金土豆饼培训口味：番茄酱味、芝士酱味、孜然味、麻辣味

膳学派美味黄金土豆饼培训内容：

- 1.讲述黄金土豆饼设备的认知和使用方法；
- 2.黄金土豆饼所需食材及原料讲述；
- 3.黄金土豆饼的制作方法和工艺流程实操；
- 4.土豆饼与其他佐料的配比；
- 5.土豆饼的煎制技巧；
- 6.秘制酱的制作，包括提香、上色、收汁的制作方法流程；
- 7.土豆饼出锅时间的掌握以及如何做到有卖相等。
- 8.黄金土豆饼的保存方法及售卖技巧。