

酱香饼技术在山东青岛教学的地方

产品名称	酱香饼技术在山东青岛教学的地方
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

酱香饼技术在山东青岛教学的地方002

膳学派培训的东北味酱香饼，其特点：制作时饼皮可擀两米长，饼薄如纸，加上独特的酱料，一直备受广大市民的喜爱。东北酱香饼售卖没有季节的限制，一年四季都有。逢管酷暑还是严寒，每每经过这种美食小摊位都会忍不住停下脚步。这就是美食的魅力。东北酱香饼从名字上就给人一种地域美食的风味，看到这个招牌花费多余的时间打广告，就可以带来流量。这就是特色美食的市场。简单、独具特色的美食是人们对于文化的传承。东北酱香饼和其他酱香饼的不同之处，主要在于别出心裁的制作工艺和创新制作手法。

膳学派小吃土家酱香饼是用几十种天然原料巧妙搭配，用特殊的技术慢慢熬制的酱，香味浓郁，滋味鲜

美，甜中带酸，酸里透辣，用高精面粉做成的饼，烤好之后，酥脆可口，外焦里嫩，配上酱汁，不油腻、不上火、不口干，远非其他饼类可比。

膳学派学习中途不增加任何杂费；学员能够完全掌握核心技术；学员能够学到有竞争力好味道和技术。

一技在手，终身受益，自己创业，才不会受制于人！优惠项目：所有项目，同时学两项，另送一项。或是学习一个套餐再学习其他项目优惠50%；所有项目，报名一人可两人同时学。

东北酱香饼是现在消费市场较的一种项目。东北于记酱香饼薄如纸，独特的酱料，一向备受广大市民的喜欢，酱香饼的秘制酱料（酱香味，麻辣味，香辣味）以及饼的制作技术是关键，千叶酱香饼相对于一般的酱香饼更薄，更有筋道。和传统酱香饼一点都不相同，在烙完饼以后，将饼切成小块后再撒葱花、香菜沫和涂秘制的酱料，而是当饼未出锅之前就现已涂上了秘制的酱料和撒葱花沫、香菜沫。

土家酱香饼，又称土家香酱饼，湖北酱香饼，恩施酱香饼，武汉酱香饼，简称酱香饼或香酱饼，是湖北恩施土家族苗族自治州的一种特有的小吃，又号称“中国披萨”。制造材料有面粉，甜面酱，郫县豆瓣酱等。土家酱香饼以香，甜，辣，脆为主要优点，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。2009年春在湖北开始流行，现已普及各大中小乡镇。