

葱油饼技术在山东青岛能教学的

产品名称	葱油饼技术在山东青岛能教学的
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

葱油饼技术在山东青岛能教学002

葱油饼是北方地区特色小吃的一种，属闽菜或鲁菜菜系。主要用料为面粉和葱花，口味香咸。中国福建，山东、东北、河北等地都有该小吃分布，是街头、夜市的常见食品。做葱油饼的材料当然较不可少的就是面粉、葱和油，但是就是这几样东西，各地也会有稍微的不一样。老上海的葱油饼，必定是用本地的小香葱，必定是要放猪板油，必定要先煎后烘，而且还是像烘咸大饼一样，是放在用柏油桶改造成的炉子里烘的。

(1) 理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，创造财富。

(2) 示范讲解：

1.专业师傅一对一的示范，讲解技术。

2.师傅实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

(3) 自我实践：

1.自己备原材料，师傅旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，师傅引导，熟透操作流程。

葱油饼是人们心目中较熟悉的大众食品，不仅出现在早餐店和快餐店，街头、夜市也很常见。说起葱油饼，最让人难忘的就是它的葱香味道。每次逛街路过葱油饼的店铺门前，或是在早餐店排队选餐时，总能闻到浓浓的葱油香味，让人不禁驻足，忍不住想买。

做葱油饼的主要原料不外乎面粉、葱花和油，但是就这几样东西，各地做法不尽相同，做出的味道自然也有所不同。山东葱油饼培训学校制作的葱油饼色泽金黄，外酥里嫩，葱香味十足，油而不腻，口感香咸，让人百吃不厌。

山东葱油饼培训学校，是一家集研发、教学、生产为一体的综合食品技术培训，有丰富的教学经验，每位来我校学习的学员，我们都认真负责，老师亲自示范，学员反复实践，从配方到技术操作，毫无遗漏传授。您到我校以后，可以先品尝，再决定是否继续学习。交费，学习期间不收任何其他费用。