

济宁泰山火烧老师一对一指导

产品名称	济宁泰山火烧老师一对一指导
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

济宁泰山火烧老师一对一指导018

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。

成功其实很简单膳学派培训学校，师资力量雄厚，有技师授课、学习随到随学，一对一教学，教，学员亲手练习，包教包会，包食宿，时间不限，学会为止。练习材料学校提供，学会后给配方，回家做不好再返校免费学习，直到学会为止。经营，膳学派不会干涉你经营，不用进购料包设备，成本更低，利润空间更大?可两个人一起学习，适合经营或者是合伙开店的朋友，只收一个费用，两人可学?学员可自行安排学习时间，我们是随到随学，及时你只有周六来学习也可以许多学员不远千里赶来我们小吃操练基地，为的就是学到真实，正宗口味的技能。

【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。