

青岛葱花金丝饼老师一对一指导

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 青岛葱花金丝饼老师一对一指导 |
| 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

青岛葱花金丝饼老师一对一指导018

人们说早餐是金，这可一点都不假。早餐对人们的身体健康意义重大，因此，绝不能马虎大意。吃早餐不仅是提供人们整个上午大约四至五个小时能量，还要起到滋润刚睡醒的胃肠道的功能，早餐的好坏将决定你胃肠道功能启动的健康。

葱油饼是北方地区特色小吃的一种，属闽菜或鲁菜菜系。中国福建，山东、东北、河北等地都有该小吃。口味香咸，主要用料为面粉和葱花。是街头、夜市的常见食品。葱油饼特点：咸、香、脆、葱香味十足，尤其刚刚出锅时候，色泽金黄、表面焦脆、内部层层分离，深受所有人的喜欢，特别是葱香味道，让你忍不住多吃几个，有点欲罢不能的感觉。每次逛街路过葱油饼的店铺门前，就能闻到浓浓的葱香味，然后忍不住地买一小袋解解馋，边走边吃，越嚼越香，有面香味也有葱香味，那味道真是棒极了！

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，轻松创造财富。

（2）示范讲解：

- 1.专业师傅一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.师傅实际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。