

# 山东济宁能教学公婆饼技术的

产品名称	山东济宁能教学公婆饼技术的
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

山东济宁能教学公婆饼技术的002

有丰富的蛋白质，碳水化合物，维生素和钙、铁。磷等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。本培训中心的公婆饼外表金黄，层次清楚，油而不腻，吃起来外脆里软、余香满口，回味无穷，可使顾客百吃不厌，且添加剂是一种符合人体生理营养的健康食品。公婆饼是恩施地区名小吃，因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。

公婆饼，是湖北恩施土家族自治州陆明红先生于2005年初夏率先在武汉上市，2007年春武汉开始有多家公婆饼开店培训店，现在公婆饼已经象星星之火在全国点燃。如果是一般的师傅就可以破解其中的秘密，别人怎么还会拿着大把的钞票去开店培训？如果是仅仅为了徒有虚名，为什么还要甘心情愿高价购进

别人的馅料？可以说在目前流行的小吃中，还没有超过公婆饼这样经济实惠、口味香浓的小吃。公婆饼做一家火一家，连续几年越开越伙，充分展示了土家饮食文化的丰富内涵。如果不是调味高手，能说公婆饼技术含量不高吗

公婆饼生坯重量143克（其中面皮120克，肉馅20克，葱花2.5克，芝麻0.5克），成品单饼直径17厘米，厚度1.8厘米，重量132克。完全蛋白质8.7克，脂肪20克（其中必需脂肪酸3.7克），碳水化合物74.8克，膳食纤维12克，热量496千卡，另含丰富的维生素A、维生素D、维生素E、维生素B簇等微量元素。公婆饼通过煎制产生美拉德反应，主要香气成份有：酯类、酚类、醇类、醚类、呋喃类等。

膳学派学校，是集特色小吃培训、特色菜培训、铁板烧烤培训、小吃车合作培训、咨询策划服务等技术研究和专业培训工作的综合基地。以“传递美食、好味共享，真诚交流、共谋发展”为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。自成立以来为社会成功培养了各类餐饮技术人才，成功开启了创业的之门，受到广大学员的一致好评！