

潍坊印度飞饼老师细心指导

产品名称	潍坊印度飞饼老师细心指导
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

潍坊印度飞饼老师细心指导018

飞饼，是来自印度首都新德里的独特风味食品，是主食中的明星。似乎更应称作是一件绝妙的手工艺品。飞饼竟然还分为两层，外层浅黄酥脆，内层绵软白皙，略带甜味，嚼起来层次丰富，一软一脆，口感对比强烈，嚼过之后，齿颊留芳。

面对奇妙的飞饼，我们这些外行只能看个精彩，正如同当年老外对中国的汤团制作百思不得其解一样，也许，让它成为一个永恒的谜，会留给我们更多的想象空间。

"印度飞饼"是享誉印度的一道名小吃，是用调和好的面粉在空中用"飞"的绝技做成，它具有美味可口、浓郁香酥的特点。有十多个品种。制作飞饼的厨师在餐厅现场表演制作，潇洒大方，技术精炼，会为您的用餐增添无限情趣。飞饼(又名印度薄饼)，是印度的特色风味美食，其制法用料讲究，特别适合广东人的口味。色、香、味俱全。

外来事物在当地扎根必然会经历一个本地化的过程，正如佛教传入中国，受中国本土文化的影响而形成具有中国特色的佛教一样，印度飞饼传入中国后便接受了中国的文化，在口味上倾向于中国人的习惯，各式水果味的飞饼以及适合嗜辣的川湘人的辣味飞饼渐渐地比正宗的印度飞饼更受中国人的欢迎。这也从侧面反映出印度飞饼在中国的旺盛生命力及其有容乃大的接受外来影响的文化底蕴。

‘印度飞饼’是享誉印度的一道名小吃，是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成，它具有美味可口、浓郁香酥的特

点。有10多个品种。制作飞饼的厨师在餐厅现场表演制作，潇洒大方，技术精炼，会为您的用餐增添无限情趣。飞饼（又

名印度薄饼)，是印度的特色风味美食，其制法用料讲究色、香、味俱全。

印度甩饼培训：

- 1、材料选材认识及发酵配方
- 2、实操印度飞饼甩饼动作练习（重要）
- 3、掌握各种口味甩饼制作（重要）

课程安排

- 1、飞饼所用工具的介绍；
- 2、飞饼原料的采购信息,饼皮的自己制作；
- 3、飞饼各种配料的处理；
- 4、飞饼的工艺流程；
- 5、飞饼加工制作之要点；
- 6、飞饼配料的使用
- 4、练习制作甩饼的各种程序，师傅指导
- 5、设备进货渠道提供及后期技术复习。

印度飞饼培训品种：酱香味飞饼、香蕉味飞饼、苹果味飞饼、果酱飞饼、菠萝飞饼、香辣飞饼、原味飞饼、葡萄味飞饼、鸡蛋飞饼、咸味

飞饼等

培训课程安排

- 1、飞饼所用工具的介绍；
- 2、飞饼原料的采购信息,饼皮的自己制作；
- 3、飞饼各种配料的处理；
- 4、飞饼的工艺流程；

5、飞饼加工制作之要点；

6、飞饼配料的使用；教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级培训保障

1、保证每个学员全程都是实践动手学习；

2、保证核心技术配方无保留传授技术

；3、保证学习中途不增加任何杂费；

4、保证学员能够完全掌握核心技术；

5、保证学员能学

到有竞争力好味道的技术；

6、保证国家商标总局注册、工商、税务营业执照齐

印度飞饼来源于印度首都新德里孟加拉湾大山脉，当地居民常年以筋面，椰浆，黄油，炼乳等制作食物，是享誉印度的一道名小吃，是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成，其风味独特，制作神奇，薄如蝉翼，外酥里嫩，松软可口，色泽金黄，品种繁多，内有精心调制的各种馅料，由于它独特的工艺，和面对着顾客现做现品，而使人有着很强的感观，和好奇心

加巴地印度飞饼配制秘方奇特、工艺复杂、变化繁多，其特点为：“精、美、优、特”

印度飞饼里可加碎牛肉、蛋片、洋葱，配有咖喱酱。可选加蛋或不加蛋的，根据各人喜好选择不同的咖喱(或白糖)蘸着吃，让人爱不释口。还可以用最传统的吃法——用手抓来吃