

济宁千层饼营养美味从零开始

产品名称	济宁千层饼营养美味从零开始
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

济宁千层饼营养美味从零开始018

千层饼又称拿破仑饼、香草薄饼、巧克力薄饼、奶油薄饼或者蛋奶薄饼，它是一种多层酥饼，饼间夹有甜的陷料。经典的味道是奶黄味，有时也有泡打奶油和果酱味。在它的上面通常裹有棕色与白色相间的梳状条纹，这是由糖衣或者方旦糖制作成的。好想吃面食类的呀，什么炸酱面，肉夹馍，山东煎饼，葱香千层饼，披萨，担担面，热干面等等等等，现在只要给我来一份，真的，我就非常非常非常满足啦

首先将蛋清加入面粉中，用手不断的揉捏。其次将揉好的面团放在案板上用擀面杖压成厚度适合的面片条。然后撒入调料，葱等调味品，从侧边卷起压实。最后锅中倒少许油，煎至两面金黄。或者网上找视频，到培训班学也可以！首先将蛋清加入面粉中，用手不断的揉捏。其次将揉好的面团放在案板上用擀面杖压成厚度适合的面片条。然后撒入调料，葱等调味品，从侧边卷起压实。最后锅中倒少许油，煎至两面金黄。

小小一饼，前史悠悠：据传清光绪年间，溪口王毛龙开设王永顺饼店，出产脆酥饼，至今已有百年前史。一次，其弟在制饼时加了些奉化特产苔菜粉，成果饼味幽香扑鼻，风味特别，一时间顾客盈门。打那以后，便用苔菜粉作为辅料制造酥饼，人称“毛龙千层饼”，师徒代代相传，名声远扬，盛销不衰，以至于不远千里，莅临寒舍的茶桌。原来如此，饼面那黑乎乎的东东，是暗绿色的苔菜粉，它迷糊而色重，反倒把平铺在饼面的白芝麻给清晰地衬托了出来，粒粒可数

膳学派千层饼培训实际操作内容：

- 1、讲述千层饼的发展史及特色特点。
- 2、参观千层饼的制作流程。
- 3、千层饼材料采购技巧等基础培训。

- 4、培训千层饼的原料处理方法。
- 5、千层饼所需原料的煮制时间与技巧。
- 6、千层饼所有制作流程培训与技巧。
- 7、千层饼加工器具、设备的使用方法与采购途径。
- 8、投资预算分析及经营管理方法。