

孝感培训学习酱香饼小吃技术

产品名称	孝感培训学习酱香饼小吃技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

酱香饼所用二十多种调味料认识及性能；

酱香饼秘制酱配方及实际动手操作；

挂盐配方和酱香饼刷酱配方及实际操作；

酱香饼制作全流程及制饼技巧；

酱香饼制作设备使用维护及采购信息。

以上不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3-4天左右，根据所选的项目、视个人情况而定。

特色小吃项目：麻辣烫，凉皮，肠粉，烧烤系列，脆皮鸡拌饭、油炸小吃系列，铁板鱿鱼，铁板豆腐，铁板系列，开心花甲系列，早餐，凉面，酱香饼，千层饼，胡辣汤，馅饼，馄饨，饺子，烤鱼系列培训，香辣虾，早餐营养粥，炸酱面，过桥米线系列，胡羊排，鸭血粉丝，酸辣粉，热干面，早餐包子系列，烤羊排，烤面筋，鸳鸯火锅，盖饭系列，家常小炒系列，烤鸭系列，冷饮系列，奶茶系列，烤全羊，馒头，黄焖鸡，无矾油条，啵啵鱼，海鲜大咖，奥尔良烤翅，烤海鲜，麻辣香锅系列，炸鸡汉堡，凉拌菜系列，臭豆腐系列，炒饭炒粉，葱油饼等。土家酱香饼也叫香酱饼,是湖北省恩施长阳土家族的一种特有的小吃，后来被餐饮总部改进成大众口味，火遍全国。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆。在古时，每逢丰收过节早才能吃得上，后来经过经济变化走进了都市，已成为都市生活不可多得的集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

土家酱香饼培训实际操作内容

发面的配比技术和和面手法；

酱香饼所用二十多种调味料认识及性能；

酱香饼秘制酱配方及实际动手操作；

挂盐配方和酱香饼刷酱配方及实际操作；

培训课程安排

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。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技术，原材料的选择，采购，成本、预算。

土家酱香饼培训

自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。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，老师引导，熟透操作流程。