

学油酥烧饼培训学费食为先

产品名称	学油酥烧饼培训学费食为先
公司名称	杭州为你餐饮管理有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	杭州市江干区九堡家苑三区13排42号01室（注册地址）
联系电话	13728334257

产品详情

油酥烧饼可以搭配芝麻烧饼，酸辣粉，麻辣烫等多项小吃技术一起经营。油酥烧饼的特点是：口感松酥掉渣，凉后不塌，不硬;盘丝五香的特点是：色泽红亮，外脆酥，内软，外观一层一层环绕。学油酥烧饼培训学费食为先小吃培训，现场实操，教技术配方。食为先小吃实训连锁机构，浙江台州、嘉兴、金华、宁波、温州鹿城、温州瓯海，杭州萧山，杭州九堡，义乌，绍兴都有培训点。

油酥烧饼色泽金黄，薄层重叠，内外焦脆，香酥可口，适合各种年龄的人食用。如果装进食品袋中，还能存放很长时间，不疲不馊，吃起来和刚出锅时一样。

油酥烧饼制作工艺比较严格，面粉要经过发酵，秋冬季节，和面水应该温和一些。

制作时撒些花椒，食盐，茴香籽等调料，然后叠层作卷，擀成茶碗口般大小的面饼，放进特制的吊炉内用温火焙烤，上下火要均匀，锅底温度要适当，一边翻动，一边往饼面上刷油还要严格控制焙烤的时间。出锅后，放在铁架上晾焦，便可出售。发面烧饼也是很受大众喜欢的一种烧饼，吃起来松软，好消化。

油酥烧饼色泽金黄，薄层重叠，内外焦脆，香酥可口，适合各种年龄的人食用。如果装进食品袋中，还能存放很长时间，不疲不馊，吃起来和刚出锅时一样。

油酥烧饼制作工艺比较严格，面粉要经过发酵，秋冬季节，合面水应该温和一些。

学油酥烧饼培训学费，食为先小吃培训，现场实操，教技术配方，油酥烧饼的培训课程：

1、各种产品的材料选择和运用;

- 2、相关调味料的选择和功能;
- 3、各种产品的配置及实际动手操作;
- 4、产品的批量出品和销售;
- 5、开店明厨及暗厨的配置;