

正规锅盔培训学校 培训锅盔技术

产品名称	正规锅盔培训学校 培训锅盔技术
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

制作锅盔一般是两个人，一人称白案，负责在案板上揉面，不断将一团团发酵的面在手中搓弄，直到觉得满意后，再放在一旁醒着；另一个则可叫成红案，根据顾客的需要，甜就加糖，咸则加盐，甚至还可以加辣椒，油重油轻，悉听尊便。锅盔泡在羊肉汤、水豆腐里，耐煮耐泡，越煮越饱。

食味源企业经营理念：

20年来我们只做一件事，让您的学费用花在刀刃上。

我们承诺技术包教包会，不会保留任何技术，做您的忠实伙伴；

你的需求我们懂的，你的要求我们尽量达到，只有你们做的成功我们才会更成功

锅盔的钳子就是我们家里平时用的钳子了，然后在打铁的铁铺去让老板把钳子锤扁，再锤出一个弧形。这个弧形跟锅盔炉子内胆弧形差不多就行了。做锅盔的材料，高精面粉，酵母，清水，然后需要各种各样的馅了。锅盔作为一个传统小吃，这几两年开始慢慢火起来了。武汉大街小巷都可以看到卖锅盔的影子，什么公安锅盔，荆州锅盔。锅盔，是一种烤制的面食。一个油桶，揭去上盖，里面用耐火的泥土糊成肚大口小的空间，再配上一块案板，这就可以开张了。

我们食味源学校专门从事锅盔技术开发的师傅培训各界创业学子,味道相当地道,可以过来实际试吃,全套手艺,包教包会,包吃包住,一个星期即可上手,两到三个星期就可以开启自己的创业之路。锅盔,又叫锅魁、锅盔馍、干馍,是陕西关中地区城乡居民喜食的传统风味面食小吃。这就是锅盔所需要的设备了。由源于外婆送给外孙贺弥月而赠的礼品,后发展成为风味方便的食品。