

报名培训梅花糕做法 手把手教梅花糕技术中心

产品名称	报名培训梅花糕做法 手把手教梅花糕技术中心
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

怕没有开店经验——没经验一样开店，本项目操作极其简单，培训一对一培训，教您如何开店赚钱;

怕没有餐饮技术——也能开店，培训，快速掌握各种技术、技能，让您全程快速掌握;终身受益;

怕没有客人流量——总部为您量身打造开店、创业过程中的活动方案，线上+线下较大限度引进店铺流量。

怕没有合适位置——十年选址经验专员可亲临当地进行选址，选取性价比较优质的店面

从几年前来到南京就听说了甜甜糯糯的梅花糕啊，爱好糯米类甜品的食客根本不可能拒绝！像一个冰激凌一样，下面是蛋筒一样，黄色的，底物是糯米，中间夹着一层红豆啊紫薯的馅，较上是甜甜的小圆子，在老远就能闻着甜味藏在油味里，中国美味博大精深呀~还在那里看什么舌尖上的美味，赶紧来爱无限学习吧，美食就在手中，美味传遍天下！

制作梅花糕也是功夫活儿，还得有耐心。首先，把准备好的面粉和酵母粉加水做成面糊，可别小看这一步，水不能加多，也不能加少，一定要适量。不然，这口感可就差了。所谓失之毫厘谬以千里，切记切记。之后再将其注入模子内，撒上五颜六色的馅料，放上白糖增加甜度。这馅料也是有讲究的，这豆沙若是炒过的，必然细腻，滋味甚好。或者换成果酱，也一定要酸甜开胃。之后，盖上铁盖板烤熟梅花糕。