

印度飞饼制作过程 印度飞饼培训

产品名称	印度飞饼制作过程 印度飞饼培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

印度飞饼制作过程 印度飞饼培训

印度飞饼，是来自印度首都新德里的独特风味食品，是主食中的明星。是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成，它具有美味可口、浓郁香酥的特点。有10多个品种。制作飞饼的厨师在餐厅现场表演制作，潇洒大方，技术精炼，会为用餐增添无限情趣。

培训味型有:香蕉味印度飞饼、菠萝味印度飞饼、草莓味印度飞饼、蓝莓味印度飞饼、榴莲味印度飞饼、苹果味印度飞饼、雪梨味印度飞饼、香葱鸡蛋味印度飞饼、香葱火腿味印度飞饼、牛肉松味印度飞饼

印度飞饼培训期间：包教包会，秘制配方,包学会为止！

培训内容：

- 1、材料、设备的识别与选购
- 2、印度飞饼面团的配方及制作流程（夏季与冬季有区别）
- 3、印度飞饼面团保存方法
- 4、印度飞饼面团的各种甩法（花式）

- 5、各种味型的印度飞饼原材料制作
- 6、印度飞饼的煎炸流程及火候控制
- 7、边皮重复利用的印度飞饼制作工艺
- 8、印度飞饼开店的基本技巧和注意事项