

# 黄桥烧饼学习培训 中国正规黄桥烧饼培训中心

产品名称	黄桥烧饼学习培训 中国正规黄桥烧饼培训中心
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

食味源黄桥烧饼制作的主要原料有面粉，猪油，花生油，芝麻。面粉必须使用中筋面粉，强筋和弱筋面粉不宜制作，所用芝麻必须去皮，去皮的芝麻不得改变它的色泽与形状，一般有咸甜两种口味，讲究的做法是以上等肉松作为馅料！黄桥烧饼色泽金黄，外观美观，香酥可口，不油不腻，适合各地消费者的口味。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。

食味源餐饮培训学校一向以品质为先，味道为本为宗旨。专业的技术加上出色的味型在业界赢得稳固的地位。在这段时间里得到很多学员认同。我们有信心打造全城具实力，口碑好的培训基地。学员每天可进行反复实习，强化训练，令每位学员在短的时间里能掌握整个制作与技巧。

包子、馒头、花卷、烧麦是中国传统食品之一，价格便宜、实惠。

古代黄桥烧饼，制用精细。据《随国食单》载称，烧饼的制作是：“用松子仁、胡桃仁敲碎，加冰糖屑、脂油和面炙之。”黄桥烧饼吸取了古代烧饼制作法，保持了香甜两面黄，外撒芝麻内擦酥这一传统特色，已从一般的“擦酥饼”、“麻饼”、“脆烧饼”等大路品种，发展到葱油、肉松、鸡丁、香肠、白糖、桔饼、桂花、细沙等十多个不同馅的精美品种。黄桥烧饼，或咸或甜，咸的以肉丁、肉松、火腿、虾米、香料等作馅心。烧饼出炉，色呈蟹壳红，不焦不糊不生。