

# 学特色馕饼技术学习 馕饼培训学校

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 学特色馕饼技术学习 馕饼培训学校                    |
| 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

食味源新疆馕饼含水分少，久存不坏，便于携带，烤馕制作精细，用料讲究，吃起来香酥可口，富有营养，各族人民都喜爱吃烤馕。根据馕的口味品种不同馕的用料也会不同，新疆馕饼品种：肉馕、油馕、片馕、窝窝馕、芝麻馕等，馕的一般做法跟汉族烤烧饼相似。在面粉中加少许盐水和酵面，和匀，揉透，稍发，即可烤制。馕在新疆是有名的面食小吃，是由面粉中加少许盐和酵面，发酵后烤制形成。

示范讲解：

1. 专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
2. 老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧；
3. 原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1. 自己备原材料，老师旁边检查指导；
2. 自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导；
3. 学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

新乡食味源欢迎你来参观、考察、品尝、学习。欢迎来电、加微信咨询详情

下岗职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学毕业生，学费优惠30%。

食味源新疆馕饼含水分少，久存不坏，便于携带，烤馕制作精细，用料讲究，吃起来香酥可口，富有营

养，各族人民都喜爱吃烤馕。根据馕的口味品种不同馕的用料也会不同，大致会含有鸡蛋、牛奶、洋葱、清油、芝麻、葱花等其他原料。\*的新疆烤馕生坯表面是撒芝麻的，馕饼也可以做成牛奶加糖口味的，有多种口味供食客选择。