

烤面筋学习 培训烤面筋技术

产品名称	烤面筋学习 培训烤面筋技术
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

食味源烤面筋是近年来兴起即将风行大江南北的一种特色休闲烧烤小吃食品,烤面筋原料是经过小麦深加工富含植物蛋白,营养丰富,口感筋道,有嚼劲.面筋是小麦粉中所特有的一种胶体混合蛋白质,由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。将面粉加入适量水、少许食盐,搅匀上劲,形成面团,稍后用清水反复搓洗,把面团中的活粉和其它杂质全部洗掉,剩下的即是面筋。

食味源中心采用滚动式的教学方式,随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制,学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践,学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余,满载技术而归.来我校学习固始鹅块技术,从选料到配方到操作过程毫无保留的教会学员,学员能学到**技术回家自己配料独立操作,开店经营!

食味源特色烧烤项目:1.烧烤羊肉串2.烧烤鲜鱼3.烧烤羊排4.烧烤羊腿5.烧烤羊鞭6.烧烤羊外腰7.烧烤羊内腰8.烧烤板筋9.烧烤鱿鱼10.烧烤大虾11.烧烤海鲜12.烧烤馍干13.烧烤蔬菜14.烧烤水果15.烧烤韭菜16.烧烤茄子17.疯狂烤翅18.烧烤羊头 19.烧烤全羊 20.疯狂烤翅 21.烤面筋全套22.烧烤各类肉串23.烧烤各类蔬菜24.烧烤各类海鲜25.烧烤各类水果26.烧烤各类豆制品27.烧烤核心腌制配料28.烧烤专用飘香酱29.诸葛烤鱼