

千层饼培训 千层饼学习

产品名称	千层饼培训 千层饼学习
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

食味源千层饼的做法对面粉和手法的要求很严格，搓揉，使面平滑分层，薄如白纸。待发酵充分，将面团平铺，放上火腿和肉丁，再逐层加上花椒、葱花、猪油、草果等配料，制成圆饼状，用炉火烤制，表面发黄即可。

先从和面开始，面的比例和配方，还有具体的手法，必须要严格按照步骤一步步操作，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。

食味源千层饼也是浙江奉化溪口的小吃，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻，熟后酥香可口。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。

食味源餐饮培训学校，全程采用一对一实战教学，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱，学员在学习期间老师手把手的教学，全部都让学员动手操作，直到反复练习到熟练为止，食宿全免，而且不用拿被子，学校都为大家全部准备好了，食味源餐饮培训学校中心所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。