

培训武大郎烧饼技术 武大郎烧饼学习

产品名称	培训武大郎烧饼技术 武大郎烧饼学习
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

食味源武大郎烧饼一大特色就是，把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤，散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味无穷，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，使得顾客众口不再难调。别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼。

食味源特色小吃项目凉皮米皮，擀面皮麻辣烫，酸辣粉，鸡丁米线，肉夹馍，热干面，香辣面，东北朝鲜面，凉面，牛筋面，串串香，凉粉，冒菜，蒸饺饺子，鸭血豆腐汤，肠粉，麻辣粉，关东煮，炒粉炒面，土豆粉，涮牛肚，烤肉拌饭，千里香馄饨，黄焖鸡米饭，螺蛳粉，砂锅拌饭。

食味源武大郎烧饼起源于北宋景佑年间，始称“炊饼”，后改称“武大郎烧饼”。经公司技术人员多年潜心研究，数万次的操作实验，终于开发出香味形俱佳、营养丰富的全新一代“武大郎烧饼”！它平衡人体营养所需，采用绿色的营养搭配，它的外形精美、制作方法独特，完整的保留了食品原有的营养元素。老少皆宜，令人口齿留香、百吃不厌。