

# 专业肉火烧技术培训

产品名称	专业肉火烧技术培训
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

### 食味源肉火烧培训内容

- 1、酵母溶于水，加面粉揉至非常均匀，成非常软的面团，盖保鲜膜发至温暖处发酵至2倍大。
- 3、约7-8份，也可以用刀切，取一份稍稍滚圆，擀成四周薄中间厚的面皮。
- 4、包入馅，收口朝下，按扁。
- 5、根据面团的程度可以适当的饧发10分钟，电饼铛里擦少许油，放入肉饼，上面也抹油，盖盖烙至两面金黄即可，中间可多翻面几次。

### 食味源培训中心郑重承诺：

- 1、凡是新学员来，先参观，实地考察，品尝味道，可以在学的学员面对面交流，了解我们的教学情况。免费品尝，一切满意后，再签约学习；
- 2、老师一对一指导，学员亲手操作，让所有培训学员真正学到过硬的餐饮技术；
- 3、入学门槛低，文化程度、年龄不限，包学会为止，一次性收费中途不收取任何费用；
- 4、在学习期间，食宿方便，环境安全卫生，让所有学员住得舒适，学得开心；
- 5、名师名教，因材施教，让每一位学员学到过硬的技术；
- 6、我们具有多年的开店实际经验，不光把过硬的技术教给学员，也培训店铺选址、装修布局、开店经营等技巧；

食味源延津火烧似烧饼而比烧饼大，像肉盒而比肉盒焦，浑圆如饼、色如紫铜、中间鼓凸、层次分明，素以个大肉多、外焦里嫩、香而不腻、食用方便而备受食客青睐。2013年，延津火烧经新乡市人民公布为第三批新乡市非物质文化遗产保护项目。千层烧饼是一道以面、小苏打、麻酱、小茴香面、花椒面、盐、糖、白芝麻水、食用油为主要食材制作的美食。