

烤苕皮豆干培训 教做烤苕皮豆干技术

产品名称	烤苕皮豆干培训 教做烤苕皮豆干技术
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

烤苕皮豆干培训 教做烤苕皮豆干技术

烤苕皮是一道出了川渝地区，就很少见的素串，苕，就是红薯，苕皮就是用红薯粉做成的饼皮。烤苕皮口味众多，丰俭由人。素的，加牛肉肉末的，还有培根，萝卜等进去的，制作方式和东北烤冷面有些许相似。刚烤好的苕皮表面有很多小泡泡一样的凸起，一定要趁热吃，表面干脆内里软糯，有油炸的风味。长沙曾食坊培训的烤苕皮筋道滑软，微带焦香，馅料丰富，包括火腿肠、煎鸡柳、榨菜丁等等，裹在一起入口既过瘾又不容易发胖，是学生党、白领族超级喜爱的新颖小吃之一。

口味特色：苕皮内可以包裹多种馅料，苕皮上可以刷多种酱料，从而做出甜辣、酱香、麻辣、韩式香辣等多种口味。

培训内容：1.原料的认知和采购 2.学习前期材料的处理和加工方法 3.学习酱汁的配方比例 4.学习各种苕皮的馅料制作，调料的制作和酱料的制作 5.苕皮的烘烤，调味 6.学习产品的利润控制，熟悉店面经营的必备流程，以及开店的注意事项

核心技术：苕皮的制作技术、核心酱料炒制技术、秘制红油制作技术、配菜制作技术、成品制作技术。

配料：土豆丝、酸豆角、火腿、辣条、午餐肉、洋葱丁、牛肉粒、培根、猪头肉等十几种配菜。

撒料：麻辣料粉、孜然。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。

项目特点：一人即可操作，操作流程简单、易学习，销售面广泛，适合在写字楼附近、学校附近、学校食堂档口、小吃街档口、商业街、美食城设摊经营。