

烤面筋培训班 教做烤面筋

产品名称	烤面筋培训班 教做烤面筋
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

烤面筋培训班 教做烤面筋

烤面筋的面筋原料（蛋白质含量高达80%以上）采用高筋粉，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，烤制过程中刷上孜然、盐巴、酥油，随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的专用烤面筋辣酱，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。纯手工工艺制作，营养丰富、干净卫生。制成后，一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，吃后口齿留香，回味悠长.....

培训内容：

1.烤面筋的面筋团的制作。2.烤面筋的面筋串的制作。3.如何串面筋4.烤面筋调味料的制作5.辣椒油的制作

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细烤面筋培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正规培训学校拒绝中介。