

手抓饼课程 手抓饼培训班

产品名称	手抓饼课程 手抓饼培训班
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

手抓饼课程 手抓饼培训班

手抓饼是一个不错的创业项目，以口味可以征服您开店区域的消费者。投资小，见效快，利润可观，收入稳定

，无需怀疑任

何风险性。可以窗口外卖经

营，也可流动经营，还可以在美食广场或商场，手抓饼培训

超市摊位经营。比较小只有2---3平方米的营业面积就可以经营，大大降低租金成本

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做手抓饼的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

手抓饼的培训课程：

1、手抓饼原材料的采购，机器设备的使用。

2、手抓饼的面胚调制作。

3、手抓饼的煎制作工艺与流程;

4、肉松，各种蔬菜，鸡蛋等增值方式的指导。

5、手抓饼的经营方式及成本控制方法的指导。

课程内容：

1：面饼

第一步，主要系统学习如何使用清水、面粉、混合油等食材制作面饼。这里重点学习和面、揉面等知识。

2：酥油

第二步，主要系统学习如何使用混合油、姜葱等食材制作酥油。

3：分割

第三步，主要系统学习如何将面团切割成大小均匀的剂子。

4：擀饼

第四步，主要系统学习如何操作使用擀面杖擀成薄饼，然后再将其卷成圆圈状态。

5：煎饼

第五步，主要系统学习如何操作使用扒炉煎制手抓饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、煎饼等知识。

6：蒜蓉酱

第六步，主要系统学习如何使用大蒜、姜、泡椒、白糖、盐等食材制作手抓饼专用蒜蓉酱。

7：香辣酱

第七步，主要系统学习如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材制作手抓饼专用香辣酱。