

# 千层饼课程 千层饼培训班

产品名称	千层饼课程 千层饼培训班
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

### 千层饼课程 千层饼培训班

千层饼的原料以面粉为主，加以白糖、芝麻、花生米及适量苔菜粉，经过十二道制饼工序，尤以比较后一道焙烘必须十分注意，火候适当，才能制成色香味俱佳之食品。千层饼厚约二公分，至少有二十七层重叠的薄片，酥足味醇，松脆异常，甜咸适中，齿颊生香。

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！对想做千层饼的创业者、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。

千层饼的培训课程：

- 1、千层饼和面及醒面方法；
- 2、千层饼的分层技术；
- 3、千层饼的擀制方法；

4、千层饼的烤制技术;

5、千层饼各种调料的认识;

6、千层饼制作全流程及制饼技巧

## 课程内容

### 1：面饼

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

### 2：擀饼

第二步，主要系统学习如何使用擀面杖，将面饼擀圆、擀薄。

### 3：飘香酱

第三步，主要系统学习如何使用泡椒/大蒜/豆瓣酱/芝麻酱/花生酱/耗油/鸡精/孜然粉/白糖等食材制作美味飘香酱。

### 4：烤饼

第四步，主要系统学习如何操作使用电饼铛烤制千层饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、翻饼、刷酱等知识。