

武大郎烧饼技术培训学校

产品名称	武大郎烧饼技术培训学校
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

学武大郎烧饼这里教的好

武大郎烧饼是山东省梁山县的一种汉族传统名吃，早出现于北宋年间，名著《水浒传》中有记载，其味道油而不腻，入口柔和，鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱，是回归自然的，闻着香、吃着更香。武大郎烧饼，味道醇厚酥脆，馅香皮脆，一口咬下去，热乎乎的烧饼溢出芝麻香，口感劲道。饼馅的口味比面饼稍重，除芝麻香外还有一种说不出名的香味。

名食园凭借的厨师，的技能，的品牌，的教学模式，秉承诚信办学，包教，社会效益和经济效益并重，企业、员工、联盟者三赢的理念期待着您加入名食园创业致富的大家庭中。

【经营成本】武大郎烧饼的成本计算按面粉1元/斤算(批发价)。加水后一斤变1.7斤。一个饼用面180克。约2角。肉按8元/斤用15克。约0.24元香料45元/斤用0.2克。约0.003元。其它1.5元/斤用25克约8分。油3元/斤用20克约0.12元每个饼成本共计0.64元。(可做成110克一个成本可降为0.45元饼的大小不变)按正常生意，至少在300个饼以上。

武大郎烧饼营养价值高，在满足人们口感的同时，也满足了人们的营养上的需求，作为特色小吃，口味浓香，外焦里软，现在全国市场火爆销售中，收入可观，皇中王大饼已拥有独特口味，适合广大消费者的需要。真正的投资小，创利高的小吃行业，烧饼技术还经过自己的改进，不仅要更香，并提供配料秘方清单，小吃车设计图纸，广告设计喷绘文件，设备材料的低价格和采购点。

武大郎烧饼,几百年历史的传统民间小吃。色，香，味，佳，食之终生，好吃难忘。随着社会的不断发展，科技的不断进步，武大郎烧饼在传统的制作工艺的基础上结合现代加工技术，运用独特的密制配方，建立了精细化，工艺化，标准化的加工制作系统，使武大郎烧饼外脆内软，人口清爽，口味独特，品尝者有口皆碑。