

名食园正规馋嘴饼培训学校

产品名称	名食园正规馋嘴饼培训学校
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

学馋嘴饼这里教的好

馋嘴饼是河南地区名小吃，因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。主要食材是面粉，主要烹饪工艺是烤。“土家馋嘴饼”被誉为“式比萨”，土家馋嘴饼采用传统的秘技与现代加工工艺相结合而成，以独特的发酵全天然馅料制作，以油而不腻，入口柔和，鲜香可口回味悠长而深受市场推崇和喜爱，是回归自然的。它不但生产效益-分钟即可成品。土家馋嘴饼生产时十里飘香，而且把肉馅摆在面上，黄黄澄澄的颜色，大大的个儿，油滋滋地冒着泡，新鲜实在，单看上面的肉馅，就有种“扎实”的感觉。馋嘴饼（又叫土家烧饼、掉渣烧饼、掉渣儿烧饼、烧饼皇后、西施烧饼、恩施烧饼、土家掉渣烧饼、中国式比萨）的历史可以追溯到一百多年前，当较好批移民迁移到恩施这块神奇的土地上，从而美味的烧饼随着迁徙的人群来到了恩施，成为了湖北恩施及周边地区各族人民有口皆碑的美食，结合现代生活快节奏，讲究饮食营养健康的特点，现代土家烧饼用独特的发酵过程、全天然馅料制作，以油而不腻、入口柔和、鲜香可口。

中国名食园餐饮培训学校，在国内是率先做特色餐饮技术，经过各地名厨、食客、文士和广大群众的研究、挖掘、继承、和创新，收集整理各地小吃配方和民间秘方，致力于中国小吃文化的研究和发展。众所皆知，馋嘴饼好不好吃，酱料是关键，较的馋嘴饼一共由多种不同的调料配制而成，在制作酱料的中调料分五次加入，每加料的时间是调制关键，而制作酱料的火候把握是要瞬间掌控。只有这样作出的馋嘴饼才能使饼加回味无穷，在竞争中立于不败之地。馋嘴饼用独特的发酵过程、天然馅料制作，以油而不腻、入口柔和、鲜香可口。做好的馋嘴饼香气四溢十里飘香，表层滋滋冒油却又油而不腻，秘制酱汁辛而不辣，面饼上的肉馅、随风飘来的香气，在视觉嗅觉上立马勾起你的食欲，吃过以后从此爱上它。刚出炉的时候，饼上面还油滋滋地冒着气泡，整个饼酥脆焦黄，香味能弥漫很远。

来河南名食园学馋嘴饼，学员随到随学，配方毫不保留，直到学会为止馋嘴饼的制作技术，设备的操作保养技术，全部一一传授以技术培训为主，不控制任何制作配料，学员可在当地购齐所有原材料配备有

详细的配方资料方便学员后期使用。“馋嘴饼”被誉为“中式比萨”。馋嘴饼采用传统的秘技与现代加工工艺相结合而成，以独特的发酵全天然馅料制作以油而不腻。