

江西培训学做摆摊小吃烤面筋技术教学培训

产品名称	江西培训学做摆摊小吃烤面筋技术教学培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

产品详情

烤面筋是近年来兴起即将风行大江南北的一种特色休闲烧烤小吃食品，烤面筋原料是经过小麦深加工富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，有嚼劲。面筋一直以来都是我国传统的素菜食材，但烤面筋却做到了不一样的味道，明明只是用面粉加上酱汁烤制而成的面筋，竟然有着肉的香味，吃在嘴里完全就像是在吃烤肉一样，令人久吃不厌。烤面筋除了可以烤着吃，也可以炸着吃、煮着吃都是非常美味的。一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，味道可与烤肉相媲美。吃后口齿留香，回味悠长，让人难以忘怀！

长沙烤面筋培训的教学模式

按照标准的比例配方和制作方法，老师手把手一对一教学，理论+实践结合学员亲自动手操作，反复练习，不限定学习时间、学会为止 0基础也能让你成为美食制作高手！

学习做长沙烤面筋的培训内容

- 1、所用工具的介绍；
- 2、原料的采购信息；
- 3、面筋食品的初加工形成；
- 4、烤面筋的工艺流程；

- 5、烤面筋的加工制作要点；
- 6、烤面筋撒粉料的使用；
- 7、烤面筋各味汁的调制；

红星鹏飞小吃长沙烤面筋培训学习优势

- 1、专业师傅手把手教学，不限时间，随到随学
- 2、一次性缴费，包技术培训费，包资料费，学会为止。
- 3、学习时间可以自由安排，想学小吃技术，欢迎来电咨询，到校实地考察。