

# 教千层饼怎么做的教千层饼怎么做的

产品名称	教千层饼怎么做的教千层饼怎么做的
公司名称	邯郸四海小吃培训学校
价格	600.00/项
规格参数	
公司地址	邯郸市魏县大马村乡曹堤村204号
联系电话	0310-3488357 15830403521

## 产品详情

哪里有教千层饼怎么做的

千层饼，纳西族食品。是一种能分出很多层次的烤饼。用泉水在大理石板上和面，石板下放弱炭火加温，搓揉，使面平滑分层，薄如白纸。待发酵充分，将面团平铺，放上火腿和肉丁。再逐层加上花椒、葱花、猪油、草果等配料，制成圆饼状。用炉火烤制，表面发黄即可。香脆不腻，保存长久，是节日、待客的佳品。

千层饼是四海小吃培训的主要项目之一，有意学习千层饼真正做法的朋友可以与及时联系

邯郸四海小吃培训由曹四海先生一手创办，曹四海先生出生于1972年，从事小吃事业已有20多年历史，潜心研究各种小吃的作法，经过20年的经验积累，现研究出各地特色小吃的做法，主要有兰州拉面、安徽板面、扯面、河南烩面、豆腐脑、胡辣汤、油条、千层饼、油条、台湾手抓饼、擀面皮、汉中米皮、新疆大盘鸡、大盘鱼、啤酒鸭等的美味作法。

邯郸四海小吃培训为了更好的推广小吃技术，为学员提供便捷的服务，特推出"先学会、后付费"活动，凡是来学习的学员，可以先学技术，等学会以后再付学费。这样，一方面可以帮助学员节省开支，另一方面也体现了邯郸四海小吃培训的真才实学的技术。

联系热线：15830403521