

长沙酱香饼技术培训 酱香饼配方

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙酱香饼技术培训 酱香饼配方 |
| 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

土家酱香饼是由恩施土家族民间面食大师,根据宫廷秘方,用自制的健身药材和丹方香料和三十二种调料秘制而成。它外脆里软、油而不腻、味道丰富、余香满口,回味悠长,油香,葱香,馅香,面香令人回味无穷。

今天酱香饼走出大山,走进都市,利用现代工艺设备,酱香饼以香、甜、辣、脆为主要特点,风味独特、香酥可口、回味无穷,老少皆宜,适合广大消费者口味,吃着它,完全是一种美食享受,品尝后都交口称誉,赞不绝口。

- 1.土家酱香饼的所有原料识别与采购。
- 2.土家酱香饼的配比技术与和面手法。
- 3.土家酱香饼的配方及实际动手操作。
- 4.土家酱香饼的秘制酱料调制。
- 5.土家酱香饼的的制作全部过程。
- 6.土家酱香饼工具以及设备的使用和采购。