

呼市特色面食培训地方小吃香酥焙子培训配方无保留

产品名称	呼市特色面食培训地方小吃香酥焙子培训配方无保留
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:伟宏小吃培训
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

产品详情

香酥焙子

一 背景特点

焙子是呼和浩特地区特有的小吃，是回族面点名品。有白焙子、咸焙子、甜焙子。形状有圆的、方的、三角的和牛舌形的等等。外干脆内暄软，有浓浓的小麦面香味儿。成品有白焙子、牛舌头、油旋、千层、油酥、豆沙焙子、糖焙子、咸焙子等，形状各异，口味有别。焙子做最好的多为回族人。他们烙焙子讲究三净：和面的手净、面盆净、面案净。焙子香酥可口，外面的皮脆脆的，喜欢扒皮吃，是早点中最广泛，最经常的主流食品。也是旅行最佳食品，常配以咸菜食用。

二 培训内容

培训内容：白焙子、牛舌头、油旋、千层、油酥、豆沙焙子、糖焙子、咸焙子

培训课程安排：

和面的配比技术和和面手法；

香酥焙子调料认识及性能；

香酥焙子制作全流程及制做技巧；

香酥焙子制作设备使用维护及采购信息。

三

培训费用：3280元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费，中途不收任何费用。

四 培训时间：随到随学，老师一对一手把手授课，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般10—15天左右，视个人情况而定。

五 店面指导

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面灯箱。
2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
3. 根据各店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
4. 各店菜单的定价参考及设计。
5. 加工香酥焙子设备、器具的配置。