

正宗 印度飞饼技术培训

产品名称	正宗 印度飞饼技术培训
公司名称	长沙湘味轩教育咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南省长沙县泉塘街道板仓南路26号尚都花园三期7栋208、209、213、214、215、222号
联系电话	18374888225

产品详情

印度飞饼技术哪里可以学

湘味轩拥有雄厚的培训实力，全国连锁品牌，采用先进的教学管理模式，竭诚为学员提供一流的教学设施，教学服务，并配备了一流的师资，中心素以应用能力和技能技巧培训为特色，培养学员具有多技能和专业特长的就业能力，培训中心所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大的用人单位的一致好评。培训中心宽敞明亮，设备齐全，所有项目均由老师亲自示范，一对一操作模式，包教包会，包您满意，并免费提供开店指导一站式服务

培训原则：一、两人学习、只收取一份学费。

二、所有项目一次性收费、中途无任何费用、三年技术保证。

三、随到随学、不限学习时间、学会为止、现场实践操作学习。

长沙湘味轩餐饮培训：

联系人:湘味轩张丹

电话(微信)：18711125301

Q-Q :3390345377

联系我有优惠:学两项送两项！一份学费二人学

地址：长沙星沙尚都花园7栋整个二楼

如果您觉得“这项资料”描述的不够全面,您可以“手机（微信）或QQ”咨询我获取详细资料 and 了解项目详情！

2016年长沙湘味轩总部优惠活动：一份学费学两个人，学两个技术免费送两个技术，还有各种套餐优惠自由选择！机会不多 抓紧行动，

此活动需要提前电话预定! 我是湖南湘味轩张丹：18711125301 联系我有优惠！

“印度飞饼”是享誉印度的一道名小吃,是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成,它具有美味可口、浓郁香酥的特点。有10多个品种。制作飞饼的厨师在餐厅现场表演制作,潇洒大方,技术精炼,会为您的用餐增添无限情趣。飞饼(又名印度薄饼),是印度的特色风味风味美食,其制法用料讲究,特别适合中国的口味。色、香、味俱全。

印度飞饼培训内容

香蕉飞饼、菠萝飞饼、蓝莓飞饼、苹果飞饼、葱花飞饼、香辣飞饼、芝麻飞饼、香肠飞饼等。

培训课程安排

- 1、飞饼所用工具的介绍;
- 2、飞饼原料的采购信息,饼皮的自己制作;
- 3、飞饼各种配料的处理;
- 4、飞饼的工艺流程;
- 5、飞饼加工制作之要点;
- 6、飞饼配料的使用;

印度飞饼培训时间

- 1:老师一对一授课
- 2:自由安排学习时间,随到随学;
- 3:学习时间一般为三到四天左右的;

4:具体情况需要根据个人的接受能力情况来定,包教包会,学会为止

长沙湘味轩印度飞饼的制作方法

(1)揉制面坯是飞饼成功的关键,调制好面团必须要静置足够的时间。(2)想练习飞饼可以拿一张大布先练习湿布,练习至不会重叠为止,再练习干布。手要保持划圆形,先转右手再转左手。

(3)煎烤时要注意炉温,两面煎黄即可。现做现吃,风味更佳

湘味轩是长沙非常具实力技术一流的特色美食及研发培训基地。湘味轩办学早,教学经验丰富,教师技术全面精湛,对学生有耐心,负责任。诚信办学,口碑好。辅助开店创业,在湘味轩学技能,一技在手,开店就业不愁。