

油酥烧饼培训_学做烧饼技术_食尚香早餐面点培训

产品名称	油酥烧饼培训_学做烧饼技术_食尚香早餐面点培训
公司名称	合肥明策餐饮管理有限公司
价格	1000.00/道
规格参数	
公司地址	合肥市瑶海区张洼路110号
联系电话	13805799159

产品详情

食尚香小吃培训——油酥烧饼

发酵面团3杯，酥油2汤匙，油10汤匙，鸡蛋黄3个，白芝麻1杯

烫面材料：面粉2杯，热水3/4杯，盐1/2茶匙

油酥材料：油1/4杯，面粉3/4杯

步骤

1. 烤炉开350F。
2. 油酥：1/4杯油烧热，关小火。下3/4杯面粉翻炒约5分钟，直到面粉呈花生酱色。
3. 烫面：1/2茶匙盐放入2杯面粉。把3/4杯开水慢慢倒入面粉，边倒边用筷子搅拌。待稍凉，把面粉揉成表面光滑的面团。盖上湿毛巾醒30分钟。
4. 工作台撒满面粉，把烫面和发酵面团放在一起揉搓均匀。
5. 把面团擀成长方形薄片。上面均匀地铺满酥油，再撒满油酥。
6. 把面团左边，右边，上边，下边各向中间折1/3，一共9层。把面团擀薄。
7. 从一边开始卷面团，卷成像旧式望远镜形状的长圆筒，分10份。

8. 烧饼：

- a. 把白芝麻平铺在盘底。
 - b. 用筷子把蛋黄液搅匀。
 - c. 把每份面团开口处用手捏合。两只手同时握住面团，把面团捏细。
 - d. 双手捏住一份面团两端，像拧麻花一样向相反方向拧，边拧边往中间合拢，形成一个中间厚，边缘薄的粗矮园筒。用手把面团按扁。
 - e. 把面饼表面刷蛋黄液，把有蛋黄液的一面放入盘子沾满芝麻。用手压面饼表面把芝麻压实。
 - f. 把面饼另一面也刷蛋黄液和沾芝麻。用手把芝麻压实。
 - g. 把炉子开得比中火稍大一点。烧热锅，撒一汤匙油，把面饼两面煎黄。
9. 把烧饼放入烤炉，每面烤15分钟。

食尚香油酥烧饼培训

核心技术传授(和面技术配方资料，烧饼制作配方资料，烧饼多种口味技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店

油酥烧饼学习方式

按照油酥烧饼标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

小吃培训项目

烧烤油炸：烧烤，烤鱼，小龙虾，烤面筋，铁板鱿鱼，炸鸡排等等各类小吃。

早餐面点：包子，小笼包，生煎包，灌汤包，拉面，刀削面，麻球等等各类早餐面点。

蛋糕西点：蛋糕，芝士，蛋挞，肉夹馍，饼干，月饼等等各类糕点。

休闲饮品：奶茶，果汁，刨冰，冰淇淋，布丁等等。

特色小吃：盐水鸭，口水鸡，麻辣烫，鸭血粉丝，棒棒鸡，钵钵鸡，烤鸭，手撕鸡等等各类特色菜。

微信号：15715729462

联系电话：15715729462

QQ : 3442014908

联系人：席老师

地址：广州校区广东省广州市白云区嘉禾望岗街道高桥商业街9号3楼

合肥校区(小吃培训校区)安徽省合肥市瑶海区五洲商城B区7幢3楼

合肥校区(泓美国际校区)安徽省合肥市瑶海区五洲商城B区7幢3楼

杭州校区浙江省杭州市江干区红普路759号汇禾禧福汇3幢15楼

成都校区四川省成都市青羊区西马道街32号白领尊邸东楼3楼

南京校区江苏省南京市秦淮区中华路363号中华园4楼

西安校区陕西省西安市未央区未央路雅荷花园16楼D户

济南校区山东省济南市天桥区北园大街548号嘉汇环球广场B座13楼

郑州校区河南省郑州市二七区二七广场德化街40号

武汉校区湖北省武汉市洪山区中北路特1号楚天时代广场4楼

南昌校区南昌市西湖区二七南路一十九号，仁齐酒店旁(南昌火车站西广场向南150米

长沙校区湖南省长沙市雨花区长沙大道598号融科檀香山47栋1楼

(地铁长沙大道站4号出口往前200米)