

制作东北酥饼学习酥饼制作过程

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 制作东北酥饼学习酥饼制作过程 |
| 公司名称 | 济宁市任城区乐天利烘培技术咨询中心 |
| 价格 | 2000.00/个 |
| 规格参数 | 品牌:乐天利 型号:无型号 |
| 公司地址 | 山东省济宁市任城区益民东区回迁7号楼（经营场所） |
| 联系电话 | 18854726230 |

产品详情

东北酥饼，有些地区将其称为香酥饼，油炸小酥饼，老婆饼，油炸酥，等。它是一个皮非常酥的糕点，故因此得名，它的皮有多种，但共同特点是酥脆可口，酥饼表面金黄，皮一层层的非常酥脆，它制作精细。酥饼的馅料非常丰富，包括白糖馅（主馅儿）、玫瑰、香芋、椒盐、葱香、绿豆沙、红豆沙、板栗、黑米、肉松、香米，黑芝麻、五仁、花生、桂花、川蜜、和各种水果馅儿等等。是一款在市场上非常流行的适合大量批发的糕点。

乐天利糕点培训中心，有专业从事糕点行业30年的资深面包师亲自授课，除了可以提供香酥饼的培训之外，还有近200种糕点可供学员选择。

电话：18854726230杨女士，QQ2268079693