

印度飞饼培训还是武汉佳肴汇好

产品名称	印度飞饼培训还是武汉佳肴汇好
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	2280.00/月
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

项目背景：

“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），是印度的特色风味美食，其制法用料讲究，特别适合广东人的口味。色、香、味俱全。

印度飞饼，是来自印度首都新德里的独特风味食品，是主食中的明星。似乎更应称作是一件绝妙的手工艺品。飞饼竟然还分为两层，外层浅黄松脆，内层绵软白皙，略带甜味，嚼起来层次丰富，一软一脆，口感对比强烈，嚼过之后，齿颊留芳。

面对奇妙的飞饼，我们这些外行只能看个精彩，正如同当年老外对中国的汤团制作百思不得其解一样，也许，让它成为一个永恒的谜，会留给我们更多的想象空间。

印度飞饼来源于印度首都新德里孟加拉湾大山脉，当地居民常年以筋面，椰浆，黄油，炼乳等制作食物，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，其风味独特，制作神奇，薄如蝉翼，外酥里嫩，松软可口，色泽金黄，品种繁多，内有精心调制的各种馅料，由于它独特的工艺，和面对着顾客现做现品，而使人有着很强的感观，和好奇心加巴地印度飞饼配制秘方奇特、工艺复杂、变化繁多，其特点为：“精、美、优、特”。外形美观、欣赏价值高、营养丰富，按不同的口味，配制秘方不同，分别含有丰富的维生素、蛋白质、营养脂肪、钙、铁、锌等各种人体所需的各种营养成份，色泽鲜艳，金黄而透明，口感脆嫩、醇香、味美、可口，有健胃养脾，益神养血等功效。现场制作品味繁多，变幻莫测。

名师简介：

汪宝：国家一级面点师，从业12年，曾先后在湖北地质大学、东方大酒店、武汉机关食堂、武汉林业局中餐厅均任白案兼技术顾问；他曾赴广东、上海等地学习、培训；精通面点、大案、小案等技术；尤其是在包子、粉面类、酱香饼、汉味早点，广式茶点、广式肠粉集百家之长，改进创新，手艺精巧，巧夺天工；口感更是独特，令人回味无穷形成自己独特的产品风格，深受广大学员喜爱。

阮选明：中华餐饮界知名厨师，明星金厨，国家餐饮高级技师，曾获得中华优秀厨师，中国金牌厨师等荣誉称号，曾在丽晶大酒店、东方美食城中餐部行政总厨，曾得到史正良大师的精心指点，精通粤菜、湘菜、面点、烹饪和制作，曾在第二节全球华人餐饮名人论坛上获得华人餐饮名厨荣誉称号，现阮大师主要负责佳肴汇公司中式面点产品的研发和培训，为人热情、教学认真，受到了学员的好评和拥护。

培训详情：

培训内容：香蕉味印度飞饼 草莓味印度飞饼 蓝莓味印度飞饼 苹果味印度飞饼 水蜜桃味印度飞饼 巧克力味印度飞饼 果仁印度飞饼 香肠印度飞饼 焦糖印度飞饼 椒盐印度飞饼 芝麻印度飞饼。

培训学费：2280元根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间；中途不收任何费用。老师一对一授课，包教包会,学会为止。一般5-10天左右，根据个人情况而定，直到完全掌握以上技术为止。

培训课程：

理论课：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范课：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

实操课1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训承诺：100%传授正宗配方；100%实践操作；100%支持免费技术升级；100%中途不收费；100%包教会。签定合法“技术转让、包教包会、配方全部传授”合同。

温馨提示：即将创业的朋友们！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，伴随您们成功创业！