

荆州锅盔培训

产品名称	荆州锅盔培训
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
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：

锅盔始于战国时期长平之战，要比唐早1000多年，可以参考《大秦帝国》中长平之战的部分。相传，唐朝时高宗皇帝李治和女皇武则天的合葬陵，法门寺门前的锅盔最初选取中乾县东北25公里的五峰山，后因穴位风水不吉利，而改选在乾县城北3公里的梁山上。梁山风景优美，是当年秦始皇、隋文帝巡幸游览之所，位于京都长安西北80公里，在“八卦”中属于乾位，故将陵墓称为乾陵。乾陵修建工程浩大，征用了数万名匠人和民工。当时，有个叫冬娃的小伙子，从小失去母亲，和父亲两人相依为命，他生性聪明，勤劳朴实，很受乡邻的称赞。

谁料后来父亲因病卧床，冬娃每天除了上山打柴外，回来还要给父亲烧菜做饭，天长日久这样干，便练就了一手做饭的烹调技艺。修建乾陵征用民工时，他替父亲去做工，因人多而活路又有一天，他肚子饿得实在撑不住了，就悄悄地在路边挖了一个土窝窝，架上自己的头盔，把面和匀放在盔内，在盔下烧着柴禾，过了一会儿，他从盔内取出烙成的馍一尝，酥脆可口。他高兴极了，就把这个办法告诉了同伴，让大家改用铁锅去烙，结果吃起酥，闻起香，一传十、十传百，就形成了这种独特的锅盔馍。

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： 特色怪味牛肉锅盔 梅菜扣肉锅盔 橄榄鲜肉锅盔 瘦肉锅盔 灯影牛肉锅盔 怪味锅盔 香辣鸡柳锅盔 甜蜜蜜锅盔等。

培训费用：2800元：包教包会，包吃包住，中途不再收费，

培训时间：根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般3-5天左右可完全掌握。

培训课程：

1.讲述的锅盔发展史及基础理论知识。

2.锅盔面团的制作技术与技巧。

3.锅盔各种馅料的制作技术与技巧。

4.锅盔下料与包馅的制作流程与方法。

5.成品的烤制方法、温度控制方法。

6.锅盔炉具操作工艺讲解、注意事项。

7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

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：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！