印度飞饼培训 印度飞饼技术 印度飞饼做法

产品名称	印度飞饼培训 印度飞饼技术 印度飞饼做法
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询Q Q：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学小吃培训学校教学各种饼类供大家摆摊或者开店：酱香饼，千层饼，手抓饼，鸡蛋灌饼，油酥饼，酥油饼，月亮粑粑，炸春卷，香芋夹心饼，皇中皇饼，山东杂粮煎饼，煎饼果子，印度飞饼，梅菜扣肉饼等等

“ 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

油酥饼是陕西地方传统小吃中的代表，其味道鲜美，是其他地域小吃所不具备的。油酥饼始创于唐代，被誉为“ 西秦第一点 ”，千余年来，几经战乱，历久不衰，一直流传至今。其制作技艺十分精细，要经过制酥、和面、制饼、煎烤四道工序。它色泽金黄、层次鲜明、脆而不碎、油而不腻、香酥适口。深受中外宾客的称赞

培训项目：印度飞饼培训、印度飞饼的配方 印度飞饼技术培训 印度飞饼培训班 印度飞饼做法

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询Q Q：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：http://www.zcsxpx.com

公司地址：长沙市雨花区汽车南站（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼）