

油酥饼技术培训 小学边摆摊油酥饼 臭豆腐技术

产品名称	油酥饼技术培训 小学边摆摊油酥饼 臭豆腐技术
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QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

学做油酥饼 油酥饼做法大全 油酥饼培训学校 油酥饼的制作过程

油酥饼怎么做又软又好吃 油酥饼培训、油酥饼技术培训、正宗油酥饼培训

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

油酥饼特色：

油酥饼是由唐代的千层烙饼，经历代厨师不断精心改进而成。油酥饼有种类较多，主要有葱油酥饼、千层油酥饼、抹茶油酥饼、鸭油酥饼、果味油酥饼、五香葱油酥饼等等。特点是层次分明，脆而不碎，油而不腻。

油酥饼用精白面粉、菜油和适量的碱、椒、盐等制作原料。经制酥、和面、制饼、煎烤等工序。制酥时，油、面比例为一比三，将油烧熟后倒入适量面粉反复搓揉，搅拌成面絮，再加温水揉成面团，拉成长条，涂以清油，揪成一两重的小面团，在其上再抹油并逐个搓成三寸左右的长条状；制饼时将以上长条压扁擀薄，加进油酥和椒盐，再一手扯面，一手卷面，扯成约二寸宽，一丈二尺长薄片，边扯边卷，层叠不断，最后卷成螺旋状；煎烤时，将卷好的小圆饼排在锅内，火力均匀。三分钟后，提开鏊锅上层，将圆饼淋油换位再烤，直至火色均匀，两面焦黄即可。

培训项目：油酥饼培训、油酥饼技术培训、正宗油酥饼培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训、奶茶培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1 (微信同号)

咨询QQ：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过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）