

长沙学千层饼干层肉饼酱香饼油酥饼技术培训

产品名称	长沙学千层饼干层肉饼酱香饼油酥饼技术培训
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

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的名吃之一，历史上以鄆城村路边客栈制作的风味最美。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。千层饼也是奉化溪口的特产，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。小酥饼，大智慧，一百年，稳坐溪口钓鱼台。

千层饼属天下第一饼范畴，纳西族食品。是一种能分出很多层次的烤饼。用泉水在大理石板上和面，石

板下放弱炭火加温，搓揉，使面平滑分层，薄如白纸。待发酵充分，将面团平铺，放上火腿和肉丁。再逐层加上花椒、葱花、猪油、草果等配料，制成圆饼状。用炉火烤制，表面发黄即可。香脆不腻，保存长久，是节日、待客的佳品。千层饼又称拿破仑饼、香草薄饼、巧克力薄饼、奶油薄饼或者蛋奶薄饼，它是一种多层酥饼，饼间夹有甜的陷料。经典的味道是奶黄味，有时也有泡打奶油和果酱味。在它的上面通常裹有棕色与白色相间的梳状条纹，这是由糖衣或者方旦糖制作成的。还有一些美味的千层饼是由奶酪和菠菜制成的。

培训项目：千层饼技术培训、蒸饺技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品奶茶培训

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）