

# 酱香饼培训，土家酱香饼培训，正宗酱香饼的做法

产品名称	酱香饼培训，土家酱香饼培训，正宗酱香饼的做法
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

## 产品详情

酱香饼培训，土家酱香饼培训，正宗酱香饼的做法，

酱香饼的介绍：土家酱香饼也叫香酱饼,是湖北省恩施长阳土家族的一种特有的小吃，后来被北京谭师傅（谭震）引进推广，改进成大众口味，火遍全国。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它辣而不辛，咸香酥脆。在远古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说：“此饼是清朝康熙年间，一位武当山的斋法号为德福僧人，他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成”凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀开了面纱走出了大山，走进了都市，已成为都市生活不可多得的集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

正宗的土家酱香饼一共由30余种不同的调料配制而成，在制作酱料的过程中分量，时间先后都极为讲究。只有这样做出来的酱料才能使土家酱香饼更加奇妙。

酱香饼特色：

香酱饼外脆里软、油而不腻、味道丰富、余香满口，回味悠长。油香，葱香，馅香，面香令人回味无穷，使顾客百食不厌。香酱饼包装卫生、方便、快捷，适合现代人的生活节奏。香酱饼不仅适合大都市，也适合在县市和乡镇发展，更适合街头和路边小吃。酱香饼市场分析：

酱香饼是一种与千层饼外貌相似,但口感和味道有天壤之别的一种新饼,刚推出市场的时候,相当火爆,数十人排队等后已成为一道城市的风景线,其实这是一项阳光工程,主要是考虑到下岗工人和待业青年,以及低收入人群,这种投资小,风险小,回报快,已经让很多人发财致富起来。

培训内容：1、土家酱香饼发面的配比及和面手法；

2、土家酱香饼秘制酱制作。3、土家酱香饼制作全

流程及制饼技巧。4、土家酱香饼设备使用。5、土家酱香饼各种调料的认识及调配方法。6、土家酱香饼店面选址及经营管理技巧。