

来济宁学习炭烧月饼制作过程

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 来济宁学习炭烧月饼制作过程 |
| 公司名称 | 济宁市任城区乐天利烘培技术咨询中心 |
| 价格 | 500.00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省济宁市任城区益民东区回迁7号楼（经营场所） |
| 联系电话 | 18854726230 |

产品详情

炭烧月饼制作方法

炭烧月饼也叫咖啡月饼，炭烧月饼是将月饼的面皮与馅料用铝箔纸包裹后直接烘烤而成，非传统的模具烘烤。能够保持饼皮和馅料的水份油份不流失，并保证了更长的保质期和口感酥脆的特点。

我们和培训学校不一样，培训学校，是一个老师同时教很多的学员，而且主要是理论知识，老师在上面做的很好，学生们看着也感觉很简单，但是等学完回家后自己制作，就会遇到这样那样的问题，有的甚至都做不出来合格的产品。而我们这里是一对一的教学方式，全部以实际动手操作为主，包教包会的，而且学员可以自己选择想要学习的品种，所以有很多的学员从培训学校学习后，没学好，还会重新来我们这里学习。

乐天利糕点培训班，培训二百多个品种，有蛋糕，面包，月饼，裱花蛋糕等制作技术。

咨询电话：18854726230杨女士。QQ:2268079693

微信：18854726230