

长沙葱油饼培训 葱油粑粑培训

产品名称	长沙葱油饼培训 葱油粑粑培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

油饼汉族传统小吃，属鲁菜或闽菜菜系。用板猪油、嫩油渣、葱、盐、糖制成馅心，包在面酵中，放在圆盘内揪成圆状，放入平底锅内用油煎成金黄色即可。如加上鸡蛋，质量更佳。油饼大而薄，既脆又香，咸中带甜，口味特好，是春季的应时风味小吃。葱花油饼怎么做好吃，吃油饼是北方人的主食，葱花饼制作简单，把葱洗净切末，放入十三香少许。面粉和成软硬适中的面团，搁置十分钟左右。分成大小均匀小面团。擀成半公分厚的面片。在面片上撒少许盐，食用油，葱末等专用葱花饼配料摊匀。从面片中心向边沿划一切口。从切口处向里卷起。

长沙葱油饼培训 葱油粑粑培训 培训内容：1、葱油饼和面及醒面方法；2、葱油饼的分层技术；3、葱油饼的擀制方法；4、葱油饼的烤制技术；5、葱油饼制作全流程及制饼技巧；6、学员反复操作练习做出自己满意的葱油饼

培训时间不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

几百元的投资，学一项顶尖的技术，然后自主创业，开家早餐店，或摆个早餐流动摊位，正常情况下，一天能有300-500元的收入，一年算下来十几万的纯收入，可比打工赚的多

考虑到每个人的接受能力不一样，所以我们不限制学员的学习时间，按照以往的培训的经验，就算您从来没有做过菜、没下过厨房，我们也能教会您。套餐学习技术约一个星期左右可学会，学习时间不限制，包教会；

葱油饼特点：色黄亮，葱香油润，外脆里酥，现做现吃。哪里培训葱油饼，葱油饼培训哪家好可以来红

星鹏飞小吃学校。

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！