

江苏缙云烧饼培训，缙云烧饼做法配方

产品名称	江苏缙云烧饼培训，缙云烧饼做法配方
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	缙云烧饼:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

想学做缙云烧饼小吃吗?

由来：传说缙云烧饼的工艺，是从轩辕黄帝哪儿学来的。轩辕氏又称缙云氏，当年在缙云仙都的鼎湖峰架炉炼丹，饿时就和个面团，贴在炼丹炉内壁烤着吃，香飘四野。轩辕氏炼丹成功，骑龙升天。当地百姓利用那炼丹炉，学着轩辕氏烤烧饼，如此世代承传，就成了风味独特的缙云烧饼。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地分校

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店！有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈杰经理联系有优惠！

介绍：缙云烧饼是浙江缙云县有名的传统小吃，被中国烹饪协会评为中华名小吃。用梅干菜和夹心肉在炭炉内壁上烤出来的，所以具有锅里做出来的饼所没有的独特香味，吃过一次能让你这辈子都忘不了。所以也成了缙云人闲时比较爱的美味，以至于很多身在异乡吃货每次出门都打包几十个带出去，当然，

现在缙云烧饼店在全国各地开的越来越多，像我们这种馋嘴巴想吃的话也比以前方便了。

缙云烧饼怎么做?缙云烧饼做法配方?

有人说缙云烧饼火气大，其实不然，因为烧饼里的霉干菜，用芥菜做原料，性凉。好不容易等来的烧饼，终于吃在嘴里;

表皮松脆，内质软糯，麦香、肉香、葱

香、芝麻香、糖油香，经高温烧烤

熔成一气，咸淡适宜，油而不膩，再加糖油淡淡的甜赛过味精，慢慢咀嚼，细细品味，真比轩辕黄帝还要享受!

烧饼的培训种类

黄山烧饼、蒙城烧饼、千层酥饼等等。

缙云烧饼培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。缙云烧饼就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家缙云烧饼店，到我们百勺味来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

缙云烧饼项目培训内容

拌和面技术资料、烧饼油配比资料、馅料配方技术资料、烤制技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店

缙云烧饼学习方式

按照缙云烧饼标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。