长沙学土家酱香饼技术的地方

| 产品名称 | 长沙学土家酱香饼技术的地方 |
|------|-----------------------------|
| 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

长沙学土家酱香饼技术的地方

土家酱香饼是由恩施土家族民间面食大师,根据祖传宫廷秘方,用自制的健身药材和丹方香料和三十二种调料秘制而成。它外脆里软、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。

今天酱香饼走出大山,走进都市,利用现代工艺设备,酱香饼以香、甜、辣、脆为主要特点,风味独特、香酥可口、回味无穷,老少皆宜,适合广大消费者口味,吃着它,完全是一种美食享受,品尝后都交口称誉,赞不绝口。、

土家酱香饼培训

酱香饼包装卫生、方便、快捷,适合现代人的生活节奏,成本低廉,其市场潜力巨大。酱香饼不仅适合大都市,也适合在县市和乡镇发展,更适合街头和路边小吃。

该项目投资小、见效快、起点低、风险低、利润高、易操作的好项目,投资收益十分理想,确实是小本创业的理想选择!

土家酱香饼培训土家酱香饼培训

土家酱香饼培训

- 1.土家酱香饼的所有原料识别与采购。
- 2.土家酱香饼的配比技术与和面手法。
- 3.土家酱香饼的配方及实际动手操作。
- 4.土家酱香饼的秘制酱料调制。
- 5.土家酱香饼的的制作全部过程。
- 6.土家酱香饼工具以及设备的使用和采购。

课程安排:认识各种原材料 - 老师现场演示 - 学员亲自操作 - 老师指导纠正 - 老师考核作品 - 教你如何选购原材料和设备—介绍如何开店 - 经营成本核算 - 怎样选址 - 结业 - 后期电话指导。

随到随学,节假日不休;老师手把手教学,简单易懂;前期老师做给学员看,后期学员实际动手操作,学习快;名师亲自指导,学员反复练习,更容易上手;包教包会,学会为止。真正做到不一样的培训,不一样的收获!