

# 安徽宣城印度飞饼培训 学印度飞饼

产品名称	安徽宣城印度飞饼培训 学印度飞饼
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

说到印度飞饼，大家肯定马上联想到的是印度阿三，拿着一块饼，耍的虎虎生风，出神入化，一块薄薄的饼，被耍的飞上飞下。

印度自古是四大文明古国之一，排名比中国还靠前，这不是靠吹的，虽然印度菜不怎么出名，但是印度飞饼，几千年的工艺传承下来，除了口味，还有历史的厚重，几千年的味道，穿越时空的限制，再次在你的味蕾上跃动.....所以你知道啦，一份印度飞饼，那么一点，就要卖个十几二十块钱，其中，还包括有历史的厚重感的....

传说印度飞饼较早是印度北部当地僧人发明的，当是时，僧人常常要到很远的地方去布道，而印度北部又是巍峨的喜马拉雅山脉，僧人们为了方便跨过山峰，发明了飞饼，往天上一转，纵身一跃，然后踩着飞饼就过去了。

可见，印度飞饼是多么受欢迎，如果你打算开家印度飞饼店铺，那么，你一定要掌握一手过硬的印度飞饼技术了。

印度飞饼培训内容：

- 1、 印度飞饼面粉的选择，面团的制作；
- 2、 印度飞饼甩制手法，老师手把手教学，先示范，反复练习；
- 3、 印度飞饼烤制火候，时间；

各种口味的飞饼做法，包括：乳汁香蕉飞饼、苹果飞饼、草莓飞饼、苹果果酱飞饼、哈密瓜味、菠萝味、奶香味、芝麻香酥、奶香椰果味、、葱香飞饼、葱花鸡蛋飞饼、香菇肉馅飞饼、牛肉飞饼、虾仁玉米飞饼、芝麻火腿飞饼、榴莲味飞饼等产品；

- 4、 成品出炉，切制方法。

印度飞饼经过甩薄之后，就放进印度飞饼烤炉里烤 不一会儿，就可以出炉了，把饼切成一块块的，就可以品尝了，但是要吃的有味道的话，用手抓着吃，食尚部落的老师说，这是较原始的吃法了。印度飞饼的操作过程很像舞蹈，面在空中飞舞，在飞舞的过程中，面团成了一张比纸薄但是大大的饼，接着就上放馅料，包住之后，就放进烤炉中烤，出品的是金黄色的飞饼。

印度飞饼的技术含量比较高 现在还是主要在发达的城市有着印度飞饼的身影 主要是因为专业的技术人员还是比较少，在市场上还是空白的。食尚部落通过技术改良，印度飞饼的口味齐全 工艺精湛 一经推出市场，如空谷幽兰般吸引人 其他的中小城市印度飞饼有着广大的生存空间。印度飞饼一般都会在北京、上海、深圳、广州、重庆等等的大城市的咖啡厅，飞机场等地方出现，普通的老百姓很难一睹真面目，一品其味道

了解更多小吃学习：

加微信：电话18374888225

观看现场教学视频及教学照片

联系人：陈杰老师 味道\口味正宗

报销来回车费 包吃包住

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

欢迎你的来电来函咨询！的技术 的服务 坚持 坚定 坚信保证你成功

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、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术