

# 葱油饼培训 葱油饼技术培训 葱油饼小吃培训学校

产品名称	葱油饼培训 葱油饼技术培训 葱油饼小吃培训学校
公司名称	肥城市天天乐食品技术培训中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省泰安市肥城市新城长山街053号乡镇企业局学校院内
联系电话	13562859168

## 产品详情

葱油饼是人们心目中较熟悉的大众食品，不仅出现在早餐店和快餐店，街头、夜市也很常见。说起葱油饼，最让人难忘的就是它的葱香味道。每次逛街路过葱油饼的店铺门前，或是在早餐店排队选餐时，总能闻到浓浓的葱油香味，让人不禁驻足，忍不住想买。

做葱油饼的主要原料不外乎面粉、葱花和油，但是就这几样东西，各地做法不尽相同，做出的味道自然也有所不同。山东葱油饼培训学校制作的葱油饼色泽金黄，外酥里嫩，葱香味十足，油而不腻，口感香咸，让人百吃不厌。

山东葱油饼培训学校，是一家集研发、教学、生产为一体的综合食品技术培训机构，有丰富的教学经验，每位来我校学习的学员，我们都认真负责，老师亲自示范，学员反复实践，从配方到技术操作，毫无遗漏传授。您到我校以后，可以先品尝，再决定是否继续学习。一次交费，学习期间不收任何其他费用。

葱油饼培训教学流程：

- 1、专业老师现场一对一教学传授，学员从旁观看学习；
- 2、学员亲自按所学流程操作，老师在一旁指导；

3、学员自己独立完成成品，完成后，需要老师点评并给予指导和改进意见，此过程反复进行，直到学员制作的成品，经老师检验，认定合格通过；

葱油饼培训培训内容：

- 1、葱油饼原料的选购；葱油饼设备的认识、使用、购买和保养。
- 2、葱油饼的全套核心技术
- 3、葱油饼经营选址，投资分析，定价原则。

葱油饼项目就业方向：

- 1、作为早餐店和快餐店的小吃项目之一。
- 2、单独经营葱油饼，投资小赚钱快，适应下岗工人和待业青年，以及低收入人群经营。

经营方式：在小区、商场、步行街、小吃街等人流量大的地方开店经营或摆摊经营。摆摊经营的话，流动性强，不仅方便，还能减少成本。

山东葱油饼培训学校，提供的饼类培训项目有：独一味油饼、酱香饼、千层饼、公婆饼、手抓饼、口福饼、南瓜饼、鸡蛋灌饼、煎饼盒子、杂粮煎饼、香酥肉饼、芝麻脆皮烧饼、香掉牙千层饼、香酥千层肉饼、转转饼、香酥肉火烧、香酥菜火烧。

其他面食小吃培训项目有：包子、水饺、米线、油条、面条、火烧、粥、馄饨、酸辣粉、锅贴、水煎包、酱汁盖浇饭、珍珠丸子、油炸小吃（油炸丸子、炸鸡排、肯德基炸鸡、鱼排、无骨鸡柳、骨肉相连）、胡辣汤、豆腐脑、土豆粉。

原文链接: <http://www.fctl.com/757.html>