

# 特色梅干菜扣肉饼培训 浙江风味梅菜扣肉饼技术培训

产品名称	特色梅干菜扣肉饼培训 浙江风味梅菜扣肉饼技术培训
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

特色梅干菜扣肉饼培训 浙江风味梅菜扣肉饼技术培训

长沙红星鹏飞厨师培训学校是一家专业培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷饮奶茶培训，特色湘菜培训等、属于长沙市人力资源和社会保障局定点培训机构，提供精准的配方传授、详细过程教学；创业者无需任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式快速开店；学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！

培训内容;

- 1.讲述的梅菜扣肉饼发展史及基础理论知识。
- 2.面团的制作技术与技巧
- 3.馅料的制作技术与技巧
- 4.梅菜扣肉饼下料与包馅的制作流程与方法
- 5.成品的烤制方法、温度控制方法
- 6.炉具操作工艺讲解、注意事项

## 7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

### 教学优势

- 1.名师亲身授课，一对一辅导；
- 2.纯实操演练，开店模式教学，包学包会；
- 3.正规模式教学，非小作坊形式；
- 4.产品正宗、制作标准化，无保留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需任何基础要求。
- 5.学员操作所有流程，制作出成品，老师品尝并点评。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

梅干菜扣肉饼简称缙云烧饼，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最爱的美味，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，现在梅干菜扣肉饼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。一日一村民悟出了其中的道理，对大家说：“食铁鼎中之物，而升天成仙，我们无钱铸鼎也成不了仙，但我们可以做土鼎，食土鼎烧出之物，以求长生不老，消灾避邪。”大家听后觉得是个理，于是纷纷动手制作土鼎，上山采药炼制仙丹。有一日一村妇在家中烙饼，见其儿子刚炼制好丹药，发现土鼎内还有炭火且内壁光滑，就顺手将饼贴与鼎壁，烤之。慢慢的家中充满了烤熟之饼的香味，而溢出房子，引来了其他好奇村民，大家食后发现烤出之饼比锅中烙出的饼酥香、生糯。时而久之，村民们发现食土鼎炼制的丹药，并不能长生不老与消灾避邪，就纷纷将其加以改进做成烧桶，专用于烤饼之用。而有的村民则挑着特制的烧桶客走他乡，以烤饼为生。