

武大郎烧饼培训 正宗武大郎烧饼技术培训

产品名称	武大郎烧饼培训 正宗武大郎烧饼技术培训
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

武大郎烧饼培训 正宗武大郎烧饼技术培训

武大郎烧饼起源于北宋景佑年间，始称“炊饼”，后改称“武大郎烧饼”。食为天武大郎烧饼采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成，它不但极具生产效益；烤饼时十里飘香，口感外酥里嫩，色泽金黄，满街飘香，闻着香、吃着更香，令人垂涎的香气飞入寻常百姓家中。另外，精选数十种香味料烤制而成。它平衡人体营养所需，采用绿色的营养搭配，它的外形精美、制作方法独特，完整的保留了食品原有的营养元素。老少皆宜，令人口齿留香、百吃不厌。适应了人们现代生活节奏，使得顾客众口不再难调。

武大郎烧饼培训内容：

- 1、制作材料的挑选与作用介绍；
- 2、老面发酵技术，面团制作手法；
- 3、肉馅的搭配及鲜香味的调制；
- 4、饼制技术；
- 5、烙饼要领制作技术；
- 6、各种馅料制作技术。

武大郎烧饼，山东省聊城市阳谷县的一种风味小吃，其味道香脆可口，外焦内柔，韧性十足，咀嚼时有芝麻的破碎声响与芳香，进入深度咀嚼，韧面饱含着麦子、水气、盐的咸味和胡椒粉味，交揉一体，至嚼成饼团吞咽，成功地给食者以大力吞咽的快感，饥腹时吃炊饼，这种吞咽的快感尤甚，颇受欢迎。

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。