

梅菜扣肉饼培训 浙江梅菜扣肉饼培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 梅菜扣肉饼培训 浙江梅菜扣肉饼培训 |
| 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

梅菜扣肉饼培训 浙江梅菜扣肉饼培训

培训内容

培训内容

特色梅菜扣肉饼 原味梅菜扣肉饼 香辣梅菜扣肉饼 麻辣梅菜扣肉饼 梅菜牛肉饼

培训课程

- 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。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

示范讲解：

- 1.师傅手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.师傅实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.自己备原材料，师傅旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，师傅旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，师傅引导，熟透操作流程

培训过程

- 1.梅干菜选材和识别及处理方法
- 2.发面制作过程和时间掌握技巧
- 3.形状包法及压面制作技巧
- 4.刷油程度及取巧火候掌握程度
- 5.梅菜扣肉饼的烫制手法及出炉时间掌握