

武大郎烧饼培训，泰安武大郎烧饼技术培训

产品名称	武大郎烧饼培训，泰安武大郎烧饼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

专业武大郎烧饼培训

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

武大郎烧饼闻着香、吃着更香，以油而不腻，鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱！是回归自然的绿色食品。武大郎烧饼的市场广、投资小、利润高、风险低、为您提供了一个崭新可靠的创业机会。娄底专业武大郎烧饼培训

其味道香脆可口，口感外酥里嫩，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，令人口齿留香、百吃不厌。

培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；
- 2.发面的配比技术和和面手法；
- 3.肉沫制作技术；
- 4.摊面技术；
- 5.武大郎烧饼煎制流程。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一个项目3天左右，视个人情况而定。学校承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

青岛膳学派培训项目有：小吃培训，早餐培训，卤味熟食培训，湘菜培训，特色菜培训，炒菜培训，干锅培训，火锅培训，夜宵培训，蒸菜培训，冷饮奶茶糖水甜品，西点蛋糕面包培训

青岛膳学派厨师培训学校，达到教育培训机构设置标准，有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》青岛膳学派厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。青岛膳学派厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和专业设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。

武大郎烧饼

武大郎烧饼又称武大郎炊饼，是山东省梁山县的一种汉族传统名吃，最早出现于北宋年间，四大名著《水浒传》中有记载，其味道油而不腻，入口柔和，鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱，是回归自然的绿色食品，闻着香、吃着更香。

武大郎烧饼培训

二、培训内容

培训内容:

武大郎烧饼全套技术培训。

培训课程安排:

- 1、武大郎饼发面的配料比列及和面的手法技术；
- 2、武大郎饼醒面的时间长短分秒告知和热冷水的兑和；
- 3、武大郎烧饼剂子的大小及制做方法；
- 4、武大郎烧饼肉酱的制作方法；
- 5、武大郎烧饼制作全流程及制饼独门技巧；
- 6、武大郎烧饼的制作设备使用维护和采购信息；
- 7、预算分析市场收入行情及风险回避和创业着手业务流程和管理方法；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间:

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

