

# 青岛手抓饼培训，手抓饼技术培训

产品名称	青岛手抓饼培训，手抓饼技术培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

青岛哪里可以学手抓饼技术

青岛膳学派手抓饼培训班手抓饼技术学习正宗台湾手抓饼加盟手抓饼做法大全手抓饼技术哪里学手抓饼怎么做手抓饼配方单手抓饼小吃车台湾手抓饼原名葱抓饼，在2004年时在台湾被发掘并于2005年正式引入大陆，新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃；它不仅可搭配鸡蛋、猪肉叉烧、牛肉饼、粮心香肠、藤椒鸡排、培根、蔬菜等辅料，还可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱等酱料，另外还有原味、葱香芝麻味、全麦味和梅干菜味四种口味，香酥可口，老少皆宜，制作方法简单，在家也可轻松烹制！

手抓饼培训课程安排：实践操作培训内容：1.香料调料的性质；2.搅拌、捏制的过程；3.擀面、酱料的调制；4.烤制的手法。

市面上的手抓饼一般以面粉为主，以食用油及青葱、芝麻为辅料，纯手工制成，其特征为外皮酥脆，内层柔软，丝状层次分明。与众不同的是，北京品味轩餐饮管理公司的手抓饼加盟优势在于特选高级面粉、新鲜青葱、统一精制油品、高级精盐，上选优质材料，绝对不添加防腐剂等对人体有害的添加物，消费者可以放心食用。

现在市面上特别流行一种美食，就是手抓饼。香气扑鼻，荤素搭配，口感超好，很多人都爱吃这个。青岛膳学派餐饮管理公司的手抓饼，作为手抓饼界的领导品牌，凭借优良的品质安全的用材，迅速俘获大批手抓饼爱好者的的心，成为众多投资商纷纷看好的优质项目，正在等待您的参与。