

青岛烤饼技术培训，山东烤饼培训

产品名称	青岛烤饼技术培训，山东烤饼培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	600.00/项
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

山东烤饼技术培训，正宗烤饼培训

请您花几秒钟时间联系我，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！

烧饼，属大众化的烤烙面食，品种颇多，有大饼、烤饼、缙云烧饼、温县古面坊传统（老面）烧饼、传统烧饼、湖沟烧饼、芝麻烧饼、油酥烧饼、起酥烧饼、发面堆、掉渣烧饼、糖麻酱烧饼、炉干烧饼、缸炉烧饼、罗丝转烧饼、油酥肉火烧、什锦烧饼、炉粽子、杜称奇火烧、牛舌饼等100多个花样。

擀面时可以根据需要擀出像圆凳子面大小的薄饅坯，也可以擀出像碗口大的小饅坯。饅坯上可以抹点食油，撒些芝麻、葱花，烤出的饅更脆更香。由于饅是烤熟的，含水分很少，在气候干燥的新疆，存放十天半月都不坏；如果是油饅（揉面时和入食油），还能存放一月左右，泡水变软，仍极好吃，所以维吾尔老乡出远门，会在腰上的布兜里装进几块饅；坐火车去内地，也常常带着一提包的油饅，一路当食，省钱又方便。

用“老面”发面做烧饼的方法实际上在整个北方都非常普遍，在发酵粉还没有那么通用的时候，“老面”就是较传统原始的发酵方式：每次都从上一次发好的面里揪下一块，留做下一回的“面头”。这块“源源不绝”的“老面”，不同地方叫法都不一样。除了“老面”之外，有的地方称之为“面肥”，有的地方叫“面头”，还有的地方叫“酵头”。用“老面”发出来的面更有咬劲，入口之后有种甘甜的香味。

正宗开封老面烧饼就是老面烧饼很具代表性的一种面食，几种口味供顾客选择，口感焦酥甘香，回味悠长，深受消费者喜欢！我校培训特色开封老面烧饼全套技术，师傅一对一教课，学员自己动手操作，保证学员可以学到核心技术开店经营！

开封老面烧饼口味：五香老面烧饼 油酥老面烧饼 甜味老面烧饼 原味老面烧饼等