

临汾烤面筋培训

产品名称	临汾烤面筋培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

产品详情

[临汾厨掌柜小吃培训](#)摊位系列：

烤面筋，烤冷面，波兰旋饼，卤煮火烧，米皮，擀面皮，蜂蜜大麻花，香酥大麻花，脆皮玉米，冰糖葫芦，铁板肉串，铁板豆腐，沾串串，烤面筋，油炸小吃，炸鲜奶，杂粮脆煎饼，炒凉皮，章鱼小丸子，鸡排杯，陕西凉皮，串串香，轰炸大鱿鱼，炒板栗，布袋馍，鸡汁豆腐，霍氏烤肠，炒凉粉，炒米粉，老北京鸡肉卷，糖雪球，魔幻薯塔，拉丝热狗棒，里脊扒饼，荷叶饼，土耳其烤肉，[鸡蛋汉堡](#)，鸡蛋灌饼，[铁板鱿鱼](#)，油炸臭豆腐，铁板炒面，鸡蛋仔，扎鸡叉骨，袋袋馍，炸鸡柳，牛排杯，狼牙土豆，果蔬煎饼，煎饼果子，鸡蛋煎饼，口口香豆腐，油炸撒子，怪味鸡块，油炸麻叶等[街头小吃摊](#)。

厨掌柜烤面筋简介：

烤面筋是一种汉族特色小吃，常见于中小学与商业区附近。将面筋制作成螺旋状坯料，刷上秘制红油料，放置于火上进行烘烤，成品刷上厨掌柜秘制调料、酱汁即成为烤面筋。烤面筋只是面粉加上酱汁烤制没有肉，但有着肉的香味，吃在嘴里就像是在吃烤肉一样，因而成为人们喜爱的美味佳肴，联盛昌。

厨掌柜烤面筋特点：

烤面筋烤出来的食品色泽亮丽，入口香，回味无穷，营养丰富，久吃不厌，烤制时香飘满街，品尝一次，永远是回头客。自己手工制作面筋，成本低，口味好，批发在4毛，自己制作成本1毛2，利润空间大。营养丰富，适应人群广，老人小孩皆可以吃，经营场所多样化，商场，工厂，路边摊，学校等都可以。

厨掌柜烤面筋培训学习内容：

1、和面的方法，面筋的制作；

- 2、红油料的制作；
- 3、蘸料，酱料，撒料的制作；
- 4、面筋的串制技巧；
- 5、烤面筋的烤制方法，火候时间的掌握；
- 6、烤面筋利润分析，运营策略。

烤面筋培训学习时间：

不限制学习时间，学习不难，一般3天左右可以熟练掌握，学员实操，老师手把手教学，学会为止。

烤面筋培训学习优势：

- 1、厨掌柜采用理论与实践相结合的培训模式，注重学员亲手实践，老师手把手教学，学会资料配方带回家，售后终身；
- 2、学习特色烤面筋技术，零基础教学，从食材的处理、工具使用开始，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握；
- 3、特色烤面筋技术在家做不好，可以来学校免费重学；
- 4、免费品尝，味道满意后再学习，不拍你不尝，就怕你不来；
- 5、提供小吃原料配方，学员可独立开店，回家跟学校做的味道一致；
- 6、所学项目随到随学，免费住宿，练习材料免费，学会为止；
- 7、700多种特色小吃，原料讲究，精准配方，口味独特；
- 8、专业老师提供开店指导，帮助没有开店经验学员顺利开店。