

威海特色千层饼技术培训

产品名称	威海特色千层饼技术培训
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

威海哪里有千层饼技术学，学会为止

千层饼的做法?千层饼加盟哪里好？千层饼作为大众美食，价格便宜又好吃，是很受大众消费者喜欢的特色美食，虽然是地方美食，但是火爆全国，在商场、步行街、小区门口，都能看见千层饼的身影。对于将千层饼作为创业项目的创业者来说，是非常好的创业选择。成本较低、上手较快，不需要请别人，自己就能干，利润空间由自己掌握。

膳学派学院作为专业的美食培训机构及特色美食培训机构，在师资力量及美食研发等能力上领先于市场，能够满足不同学习者对美食学习的多样化。

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师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。

C、自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

千层饼的培训内容：原材料的选择技巧，原材料的加工处理，核心配方的调制，成品的实操摆盘等，全套千层饼培训流程，让学员学完技术，达到开店水准，创业更成功。

千层饼培训模式：采用小班制教学模式，老师一对一指导，点对点教学，理论+实践，全程实操学得快。

千层饼的培训特点：膳学派学院作为特色美食研发与培训的连锁品牌，师资力量雄厚，聘请从业多年的老师傅进行教学，将配方毫无保留的传授给学员，做到真材实料学技术，真正掌握千层饼的全套制作技术。

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一，前史上以鄆城村路周围客栈制造的风味*美。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，松软油润，热食不腻，凉吃不散口，且滋味香美。千层饼也是浙江奉化溪口的汉族小吃，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。千层饼也是一种纳西族食物。小小一饼，前史悠悠：据传清光绪年间，溪口王毛龙开设王永顺饼店，出产脆酥饼，至今已有百年前史。一次，其弟在制饼时加了些奉化特产苔菜粉，作用饼味清香扑鼻，风味特别，一时间顾客盈门。打那往后，便用苔菜粉作为辅料制造酥饼，人称“毛龙千层饼”，师徒代代相传，名声远扬，盛销不衰，以至于不远千里，莅临舍间的茶桌。原来如此，饼面那黑乎乎的东东，是暗绿色的苔菜粉，它含糊而色重，反倒把平铺在饼面的白芝麻给清楚地衬托了出来，粒粒可数。“千层饼”呀“千层糕”的，各地如同都有一些，大凡有五六层的，就可以拿“千层

千层饼是有名的风味小吃。它是以酵面制成饼再蒸制而成。其特点是色白暄染，咸鲜柔润，层层分别。现在已成为很受家庭欢迎的特征小吃。

千层饼老少兼宜，千层饼外酥里嫩、养分丰厚、软筋甜美、健康绿色、价格低廉，制造工艺一起，闻之鲜香扑鼻，食之香而不腻。