

老婆饼培训技术+配方

产品名称	老婆饼培训技术+配方
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

产品详情

别人老婆做的饼，叫做老婆饼。老婆饼相传是起源于元朝时间，为了行军方便所带干粮而制作，由于常用带的干粮不够用，军队还要东奔西走的打仗，所以想出了使用冬瓜和小麦混合在一起制作成饼，发给各位将士。现在的老婆饼有了极大的改良，一般使用糖冬瓜，小麦粉，糕粉，饴糖，芝麻等原料进行制作。不仅原料质量有了很大的突破，而且种类也比较丰富。

老婆饼制作

馅料：

糯米粉 60克、水 40克、玉米油 20克、芝麻 20克、奶粉 15克

饼皮：中筋面粉 75克、猪油 27克、糖粉 15克、水 30克

油酥：低筋面粉 60克、猪油 30克

表面：蛋黄液 适量、芝麻 适量

学厨方烤盘 1件

制作步骤

- 1、先将油皮的材料混合在一起，揉成光滑的面团，可以拉出手套膜即可，不算揉搓，醒面20分钟，
- 2、醒发的时候做馅料，将糖。水、玉米油倒入锅中，烧热至融化，然后过筛入糯米粉，奶粉，加入芝麻，搅拌均匀，放凉之后放入冰箱冷冻，然后不粘手的时候取出等分八份
- 3、醒好面后，将馅料放入面皮中，包裹好放入烤箱烤制。

4、表面刷上蛋液，撒上芝麻，烤制30分钟即可。

贵州万家鑫厨艺教学方法

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。

贵州万家鑫厨艺承诺

- 1，学习期间，食宿全免。
- 2，老师手把手教学，随到随学，学会为止。
- 3，学习期间食材由学校提供，不需要任何费用。
- 4，后期学员长时间未开店，忘记怎么制作，回到学校，免费教学。
- 5，如果是男女朋友一起到店学习，只收取一个人费用。