

心厨餐饮培训包教包会 想学面点 湘潭学面点

产品名称	心厨餐饮培训包教包会 想学面点 湘潭学面点
公司名称	衢州市心厨餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市衢江区樟潭街道商锦路27号
联系电话	13305701479

产品详情

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。学面点

心厨餐饮培训与您分享小吃培训为什么这么火？

说到小吃，它可是和人们的生活形影不离，你看这街上的大大小小的餐饮摊或饭馆、餐厅，哪一个没有小吃的身影。尤其是街边小吃更是火热市场，无论步行街、各大商场，还是校门口、菜市街等量大的地方，这小吃摊前总要排起长龙般的队伍。学面点

有市场自然有需求，小吃培训学校如雨后春笋，迅速发展。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。学面点

心厨餐饮培训与您分享面塑配方

配方 1:

精制小麦粉300g，糯米粉200g，精细面塑添加剂100g，甘油150g，清水适量混合而成。加入清水适量充分揉和，压成2公分左右厚的面片，待水开上笼蒸30-40分钟，自然冷却，用保鲜袋密封，新蒸的面团要经过3-10天的缓释后才好用，检测面团时，用一小块面充分搓揉成球形，手指轻压，有少许反弹，双手拉伸不断裂，湘潭学面点，不收缩就好了。学面点

配方 2:

精制小麦粉300g，糯米粉150g，甘油80g，15g，山梨酸钾20g，蜂蜜15g开水适量，加入开水，想学面点，调和成团用湿布盖上，静置30分钟，再次充分揉和，压成2公分厚的片，上笼待水开后蒸40分钟，用保鲜袋密封，缓释5-10天，调色使用。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。学面点

心厨餐饮培训与您分享

烧烤是一种很美味的食物，在每个地区都有这种美食，其他什么不敢说在全国任何地区都能看到，但是我敢说，烧烤在全国各地都能看到，而且每个地方的烧烤做法基本都是一样的，唯独不一样的也就是调味料的多少，以及烤制的食物种类等等，所以说如果想要开一家小吃店，我推介就是开一家烧烤店，学面点培训哪里好，当然也不一定非要开设店面，学面点培训，我们也可以就地一辆餐车，或者在路边摆放一个小摊点也是可以的，这样不仅节省了烧烤的投入成本，而且如果选择一个好的位置还能很好的吸引客。

心厨餐饮培训包教包会(图)-想学面点-湘潭学面点由衢州市心厨餐饮管理有限公司提供。衢州市心厨餐饮管理有限公司(xinchu88.tz.1288.com)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！