

烟台土家酱香饼学习，土家酱香饼培训

产品名称	烟台土家酱香饼学习，土家酱香饼培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	10.00/10
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

烟台土家酱香饼学习，土家酱香饼培训005

学正宗酱香饼技术哪里好，膳学派小吃培训中心专业酱香饼技术培训

它是湖北恩施长阳土家族一种特有的小吃。2009年春在湖北开始流行。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。吃着它，完全是一种美食享受。

据土家族人传说：土家酱香饼是在清朝康熙年间，一位武当山法名叫德福的僧人，用自制的道教斋菜、健身药材和丹方香料秘制而成。凡上武当山朝拜的香客，品尝后都交口称誉，赞不绝口，武当山从此弟子满天，香火鼎盛。后来此技术传入朴实的土家香客之手，几百年来，它以独特的风味传承于土家民间。

土家人对它推崇备至，每逢丰收过节大喜的日子，大家欢聚在一起，土家酱香饼是一道不可或缺的风味美食。今天它走出大山，走进都市，利用现代工艺设备，博得无数美食爱好者的青睐，在短短半年多的时间里，畅销热卖于全国很多城市，所到之处，排满长队，供不应求，已成为都市生活中一道美丽的风景线

膳学派小吃土家酱香饼是用几十种天然原料巧妙搭配，用特殊的技术慢慢熬制的酱，香味浓郁，滋味鲜美，甜中带酸，酸里透辣，用高精面粉做成的饼，烤好之后，酥脆可口，外焦里嫩，配上酱汁，不油腻、不上火、不口干，远非其他饼类可比。

酱香饼/千层饼是人们常吃的主食之一，特别是北方人的主食，而现代更是作为一种小吃，早上吃，中午吃，下午还吃，没事的时候也吃，饿了更是要吃。它的价位和其它主食（馒头，油饼等）基本相同，属于大众消费，它是一种可以让消费者长期接受的食品。

广州味之兴小吃培训中心技术领先，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势。做出的酱香饼香得出

奇，甜的滋味，辣的火爆，脆的流口水，以其香、甜、辣、脆为都市上班族，街坊生活的较爱。

酱香饼的做法有什么不同，其实也没有多大的不同，制作用的都是同样的烙饼机制作，酱香饼只一点的酱料的制作而已是多了，千层饼与酱香饼的不同之处就是酱香饼有着一种特有的酱料，制作出来就有着一种特色的酱香味！但是有一些人是不喜欢这种饼的，他们更偏爱千层饼，千层饼没有那一股的酱香味，而是一种芝麻和小麦面粉的清香味到，吃起来千层香脆芝麻粒粒香浓薄酥软脆回味悠长。千层饼与酱香饼各有千秋，学会制作千层饼与酱香饼，只要消费人群更偏爱哪一种饼你就可以专门那一种，同时可以兼卖一下小饼，真正的多方面赚取大众之财。