烟台公婆饼学习，公婆饼培训

产品名称	烟台公婆饼学习，公婆饼培训
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

烟台公婆饼学习，公婆饼培训005

相传,在清朝乾隆年间湖北省鹤峰县一田姓大户人家新娶进门一儿媳妇。回门次日依照土家族的风俗请求为公公婆婆进献亲手做的食物,公婆叮咛家丁给儿媳送来麦面二两,粟米少量,作料若干制造早餐。公公请求:“ 十朋友每人得到一张饼,且饼与饼之间要相互连着 ”。婆婆请求:“ 十朋友家里的深深及其子女都能尝到饼的口味 ”。 二两麦面制造十张大饼已属不易,还要上百人都尝到饼子的滋味更为艰难,但聪明过人的儿媳妇却奇妙地处理了公婆所提出的难题,创了公婆饼,充分展现了其厨艺及其才智。公爹公婆称赞不已,天天如此,一家四口其乐无穷。邻村的大众都对此户人家景仰不已。

训练内容

①发面的配比技能和和面方法;

②公婆饼所用二十多种调味料知道及性能;

③公婆饼秘制肉馅配方及实际动手操作;

④挂盐配方和公婆饼刷酱配方及实际操作;

⑤公婆饼制造全流程及制饼技巧;

⑥公婆饼制造设备运用维护及收购信息。

改革开放以来，餐饮业伴随着经济社会进步与发展的历程，走过了具有历史性跨越性和剧变性的年，餐饮业作为我国第三产业中的一个传统服务行业，始终保持着的发展势头。国际经济学家未来五年更具前途的九大行业，快餐业和休闲业占据两个席位;“ 民以食为天，百业餐饮为王! ”餐饮业是一个永远充满活力的行业。当前，的餐饮业经过改革开放后的发展，尽管餐厅越开越多，但经营管理水平还普遍不高，

有待进一步，且餐饮市场潜力巨大，远远还没有达到饱和的程度。

公婆饼因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。面粉因烘烤其蛋白质与维生素有一定的损失，但由于饼中的肉类其营养成份保存较好，其中蛋白质、维生素与面粉的损失形成互补，并含有脂肪、糖类、钙、磷、铁，有补中益气的作用。主要食材是面粉，主要烹饪工艺是烤。