

济南泰山火烧培训机构，小吃培训

产品名称	济南泰山火烧培训机构，小吃培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济南泰山火烧培训机构，小吃培训018

【泰山火烧培训内容】

- 1、面的配比，和面技巧；
- 2、饼酥的技术；
- 3、烙制的技巧；
- 4、肉的炖制，包括炖五花肉，鸡腿，鸡蛋，豆皮等；

【泰山火烧学习时间】

约2-3天左右，包教包会，不限制学习时间，学会为止。

【泰山火烧学习方式】

- 1.采用"实践+理论"相结合培训模式，注重学员亲手实践，老师一对一教学，学会给资料配方。
- 2.随到随学，亲手操作，手把手教学，包教包会，时间不限。
- 3.从认识食材、工具操作介绍开始学习，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握。

烧饼，一种烤制的面食。一个废旧油桶，揭去上盖，里面用耐火的泥土糊成肚大口小的空间，再配上一块案板，这就可以开张了。制作锅盔一般是两个人，一人称白案，负责在案板上揉面，不断将一团团发酵的面在手中搓弄，直到觉得满意后，再放在一旁醒着；另一个则可叫成红案，将醒好的面团三下两下，

抻宽拉长，有时成海棠叶状，有时成鞋底样，较后用手抓上一把白芝麻，均匀撒在面上。多几下少几下，都可随意。烧饼培训内容:1、发面配方与技术操作。(包括:材料的选用、和面、醒面)。
2、各种馅子的制作、配方及实操。(各种肉馅调制)。
3、锅盔制作实操操作。(饼的制作、煎饼、炕饼)。4、复习制作技术，独立完成产品的制作。
5、反复实践操作，熟练操作流程。成功其实很简单膳学派培训学校，师资

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

真正做到“包教包会。实体教学”让学员高兴的来 放心的学 满意的归。由于我们是用在经营的实体店教学 所以我们不会浪费材料。不用请专业厨师 所以我们的学费更加优惠。做餐饮，学技术 就来我们青岛膳学派特色小吃培训基地，欢迎各地学员来公司实地考察。