

# 临汾卷卷烧饼培训

产品名称	临汾卷卷烧饼培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

## 产品详情

[厨掌柜小吃培训](#)烧饼大饼系列：

卷卷烧饼，老潼关肉夹馍，老北京麻

芝烧饼，肉火烧，棋子烧饼，[麦香多味饼](#)，奶香盘阳饼，[河间驴肉火烧](#)

，土家酱香饼，千层饼，特色酥饼，手撕饼，蛋挞烧饼，金丝饼，东北酱香饼，口福饼，手抓饼，草帽饼，红豆饼，白丹饼，香掉牙千层饼，春饼，馅饼，白吉馍夹肉，威县火烧，京都肉饼，盘丝烧饼，赵氏热狗，稷山烧饼，烤箱千层软饼，红糖空心大烧饼，锅盔，荷叶饼，褡裢烧饼，掉渣饼，里脊扒饼，砍边烧饼，鸡蛋饼，葱花饼，泰山烧饼，千层饼肉饼，旋转葱油饼，油酥烧饼，红豆烤饼，袋袋馍，家常饼，老婆饼，开口酥，千层热狗小烧饼，缸炉烧饼等[烧饼的做法](#)。

厨掌柜卷卷烧饼简介：

卷卷烧饼幼教又卷烧饼，快手抖音等平台非常火爆的项目，适应人群广，口味多样化，成本低，一个烤箱既可以经营。

厨掌柜卷卷烧饼特点：

刚做好的卷卷烧饼热腾腾的口感特别棒，猪肉味吃起来特别香，一口咬下去幸福洋溢的感觉，酥脆喷香。卷卷烧饼经营场所随意性很强，商业区、步行街、大街小巷、街头巷尾、写字楼、厂矿、学校、车站、无论是门面经营还是流动，发展前景可观，口味多种多样，麻辣风味，番茄风味，五香风味，沙拉风味，孜然风味，咖喱风味，芝士风味，黑椒风味，酱香风味，叉烧风味，泡菜风味，榨菜风味，奥尔良风味。

厨掌柜卷卷烧饼培训学习内容：

1、和面的方法，面的储存；

- 2、卷卷烧饼制作的手法；
- 3、馅料的调制；
- 4、配料的采购与处理；
- 5、烤制的时间火候掌握；
- 6、卷卷烧饼开店技巧，利润分析。

卷卷烧饼的做法学习时间：

学员亲手操作，不限制学习时间，老师手把手教学，一般3天左右可以掌握，学会为止，回家可以独立开店。

卷卷烧饼培训学习优势：

- 1、厨掌柜采用实践与理论相结合的培训模式，注重学员亲手实践，老师手把手教学，学会资料配方带回家，售后终身；
- 2、学习网红卷卷烧饼技术，零基础教学，从食材的处理、工具使用开始，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握；
- 3、网红卷卷烧饼技术在家做不好，可以来学校免费重学；
- 4、免费品尝，味道满意后再学习，不拍你不尝，就怕你不来；
- 5、提供小吃原料配方，学员可独立开店，回家跟学校做的味道一致；
- 6、所学项目随到随学，免费住宿，练习材料免费，学会为止；
- 7、700多种特色小吃，原料讲究，精准配方，口味独特；
- 8、专业老师提供开店指导，帮助没有开店经验学员顺利开店。