

# 连云港公婆饼技术培训

产品名称	连云港公婆饼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
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

连云港公婆饼技术培训001

公婆饼,几百年历史的传统民间小吃。色,香,味,佳,食之终生,好吃难忘。我们在传统的制作工艺的基础上结合现代标准化面饼制作技术,运用独特的密制配方,建立了精细化,工艺化,标准化的加工制作系统,使公婆饼大饼外脆内软,人口清爽,口味独特,品赏者有口皆碑。

膳学派公婆饼具有外表金黄、外脆里软、层次清楚、油而不腻、味道丰富、鲜香自然、余香满口、回味无穷的特点。它那油香、葱香、馅香、面香令人齿颊留香的无穷回味,使顾客百食不厌。公婆饼现在使用牛皮纸包装,卫生、方便、快捷,非常适合现代人生活节奏的需要。公婆饼不仅适合大都市,更适合在县市和乡镇发展,如果使用平底锅做,特别适合街头和路边小吃。

### 膳学派公婆饼培训内容

培训内容：

培训课程安排：

- 1、培训公婆饼原材料的选择及初步加工
- 2、培训公婆饼设备和器具的认识与维修
- 3、培训面团的制作
- 4、培训肉馅的制作
- 5、公婆饼成品制作

6、复制公婆饼制作技术，独立完成皇中皇饼的制作

7、投资预算分析与经营管理

培训时间：

不限制学习时间,,学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

特别优惠：

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导菜单设计。

公婆饼

膳学派技术支持：

- 1、专业的老师，一对一的教你开店技术，
- 2、切实的指导店面招牌的设计
- 3、全面的指导个性化菜单设计
- 4、终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持

膳学派公婆饼培训方式：按照公婆饼标准的比例配方和制作方法，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。膳学派多种精品早餐早点培训、美味小吃培训、特色饼培训、米饭快餐培训、特色砂锅培训、盖浇饭培训、卤菜卤肉培训、特色烧烤培训、特色精品培训、流动摊小吃培训、特色火锅培训、特色面食培训、特色干锅培训、特色地锅培训、炸鸡汉堡培训、凉拌菜培训、特色石锅培训、铁板烧培训、特色烤鸭培训、特色碳锅培训、蒸菜扣碗培训