

连云港到哪学习正宗泰山火烧培训

产品名称	连云港到哪学习正宗泰山火烧培训
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

连云港到哪学习正宗泰山火烧培训001

饮食的收益大多足可达到50%以上，每一日开店销售上千的实实在在很正常，如此而言每一日纯挣几百块钱不用过虑。浓郁香甜，口味香酥，油酥饼内外除了香酥而且可口，外酥里嫩口感个性。我们这里培训基地专职老师培训老师任何一个技术尤为好，以足以能够让我们培训技术中心学习技术者开店致富。油酥饼即是地区食品，算来距今已有很多年历史，色泽金黄好看，层薄重叠，内外焦香酥脆，酥香可口，适当每个年龄人们好好食用。

膳学派包学包会、学时不限、什么时候学会什么时候离开、没学好不收学费、常年免掉学费技术方面的咨询、学习技术者能够享受技术换代挚诚服务。现场教课，教练一对一教学，学习技术者亲自动手做，以学习技术者亲自动手进行制作为宗旨，什么时候学会什么时候离开，包学包会。

对于烧饼店的投资者而言，为了让自己在竞争日渐严峻烧饼行业中获得更多的流水，那么投资者在经营的时候，在确定店铺位置时，店主还要结合所在地的实际，一般在开店前做好了这些选址筹备工作，才能够在行业内获得更加广阔的发展空间。

膳学派泰山火烧培训内容：

- 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；

1. 取面粉100g加入50g色拉油，擦成干油酥，另取面粉100g，加入100g色拉油，5g精盐和成稀油酥。
2. 其余面粉放入缸内，加入沸水500g，烫成雪花面，再加入凉水约200g，揉成软面团，反复揉搓上劲。
3. 案板抹上色拉油，将面团的一半置于案板上用手掌揪成长方形，将一半干油酥均匀地涂在上面，卷成长条，摘成10只面剂，将面剂逐只按扁按平，右手提起面皮的一端，将面皮摔擀成长条（长30厘米，宽6厘米，整齐地排列在案板上
4. 然后取稀油酥面的一半，均匀地抹在10张面皮上，再将馅料的一半均匀涂在上端从上端将面皮提起包住馅心，卷成圆筒状再竖起来，按成圆饼形状即成火烧的生坯。
5. 将圆形平板铁锅放在火上烤热，刷上色拉油，将火烧生坯放在上面烙，边烙边将圆饼面积揪大（约至12厘米直径）转移圆饼位置，待饼底出现黄颜色斑时，翻身烙另一面，并刷一遍色拉油。
6. 当另一面也出现黄颜色斑时，即可将火烧依次顺序排放在平板铁锅下面炉壁旁，利用炉内的高温把火烧烘烤成熟，当炉内火烧面呈金色，并鼓起时，再刷上一遍色拉油即可将葱油火烧出炉。
7. 上面所说的馅料可以是各种炒菜 主要有腊肠火烧 鸡肉火烧 土豆丝火烧 香菇火烧 空心甜/咸火烧 等等

膳学派培训时间：随到随学从不限制学员的时间，一般2-8天时间左右就可以学会，学习的时间可以能会有些长，应为要教授你烧饼的方法，调料等等。