

潍坊葱油饼培训机构

产品名称	潍坊葱油饼培训机构
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

潍坊葱油饼培训机构018

葱油饼是北方地区特色小吃的一种，属闽菜或鲁菜菜系。主要用料为面粉和葱花，口味香咸。中国福建，山东、东北、河北等地都有该小吃分布，是街头、夜市的常见食品。做葱油饼的材料当然较不可少的就是面粉、葱和油，但是就是这几样东西，各地也会有稍微的不一样。老上海的葱油饼，必定是用本地的小香葱，必定是要放猪板油，必定要先煎后烘，而且还是像烘咸大饼一样，是放在用柏油桶改造成的炉子里烘的。

（1）理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

（2）示范讲解：

- 1.专业师傅一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.师傅实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

（3）自我实践：

- 1.自己备原材料，师傅旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，师傅引导，熟透操作流程。

葱油饼是人们心目中较熟悉的大众食品，不仅出现在早餐店和快餐店，街头、夜市也很常见。说起葱油饼，最让人难忘的就是它的葱香味道。每次逛街路过葱油饼的店铺门前，或是在早餐店排队选餐时，总能闻到浓浓的葱油香味，让人不禁驻足，忍不住想买。

做葱油饼的主要原料不外乎面粉、葱花和油，但是就这几样东西，各地做法不尽相同，做出的味道自然也有所不同。山东葱油饼培训学校制作的葱油饼色泽金黄，外酥里嫩，葱香味十足，油而不腻，口感香咸，让人百吃不厌。

膳学派美食中心培训饼类项目大全：1.酱香饼 2.馋嘴饼 3.千层大饼 4.金丝饼 5.葱花油饼 6.公婆饼 7.手抓饼 8.杂粮煎饼 9.鸡蛋灌饼 10.油酥烧饼 11.馅饼 12.月亮馍 13.老婆饼 14.吊炉烧饼 15.延津火烧 16.里脊扒饼 18.杂粮烧饼 19.布袋馍 20.牛肉火烧 21.香掉牙千叶饼 22.腊汁肉夹馍（白吉馍） 23.台湾手抓饼 24.煎饼果子 25.熊扒包 26.牛肉酥饼 27.顾县肉合 28.烧饼夹串 29.烙馍卷菜 30.芙蓉卷饼 31.上海生煎 32.无矾油条，糖糕，菜角 33.麻酱烧饼 34.濮阳壮馍 35.里脊扒饼 36.掉渣烧饼 37.武大郎烧饼 38.武大郎酱香饼 39.包子全套（狗不理包子 小笼包 灌汤包） 40.梁三卷馍 41.口福饼 42.熏肉大饼 43.脂油火烧、 44.阜阳卷馍 45.牛肉酥饼 46.口袋饼 47.脂油烧饼 48.吊炉烧饼 49.获嘉烧饼 50.又卷烧饼等，欢迎您随时到校品尝学习！