

味之旗 湖北香酥牛奶棒技术培训 湖北香酥牛奶棒

产品名称	味之旗 湖北香酥牛奶棒技术培训 湖北香酥牛奶棒
公司名称	河南味之旗餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区大学路南三环黄金海岸按富达花园
联系电话	17335751031

产品详情

香酥牛奶棒前两年在视频平台上面大火，味之旗研发人员就已经非常关注，开始派人到上海，台湾等地考察，考察完项目后开始进行落地实验，希望研发出一种符合大众口味的香酥牛奶棒，经过一年多的研发终于把技术难关攻破开始推广，外表金黄，口感酥脆，再加上浓浓的

奶香味，才能真正让香酥牛奶棒成为吃货们推崇的经典小吃

香酥牛奶棒为了研究酥脆的外皮，付出了很大的心血，公司领导要求香酥牛奶棒必须在远处闻着有奶香，近处看着有食欲，吃起来物有所值。经过实验公司研发团队终于研究出来了，

· 所有原料的配比都化方便加盟商操作，

第二· 操作机器的选择也是很严格，做到让香酥牛奶棒外酥里嫩

第三· 原料的选择，储存，公司都制定出来标准的流程

第四· 各种配方的调配都做到化。

第五· 品牌包装部根据产品的外观，设计店面的包装，产品的包装，工作人员的工装等一些类品牌包装项目

第六· 为了给加盟商真正的创造效益，味之品牌团队在武汉，北京，上海，广州，南京，5个城市国际会展中心展览芝士热狗棒，给线下加盟商助力

2020味之旗香酥牛奶棒将成为一批黑马，展现在全国各大步行街！让我们携手共创新时代！

香酥牛奶棒详情可咨询河南味之旗餐饮管理有限公司销售处

香酥牛奶棒配料中加入的鸡蛋支持了香酥奶油棒的优柔柔软度，不硬，不生硬。我们单位面向各地市，供给香酥牛奶棒开店创业热诚服务，不仅教导工序技术，其次创造开店需要用到的资料。制作和销售加入的蜂蜜保持了正宗的香甜之味，并非是直接甜，系很润和的甜。香酥牛奶棒外部看着为脆，里芯软香，浓郁甜香的牛奶般的香味，这是技术中心奶棒的嗅觉奥秘。

操作步骤

- 1.低筋面粉、奶粉混合,糖粉加软化的黄油,牛奶
- 2.黄油加糖隔水融化成液体
- 3加入一半的牛奶拌匀
- 4筛入一半的低粉刮拌匀
- 5.刮拌成如图样
- 6加入另一半牛奶
- 7.筛入另一半低粉
- 8用手揉成光滑面团
- 9.面团放两层保鲜膜中间,用杆面杖打开,进冰箱冷冻10分钟
- 10.取出,撕去上面的保鲜膜
- 11.切成条状
- 12.排入铺有油纸的烤盘,烤160度5分钟

欢迎咨询河南味之旗餐饮管理有限公司

2019年火爆推出目前交易地方香酥牛奶棒这款做的产品销售非常的好，确实很多厂家瞧见这种产品的尤为大的商业机会即便在快捷点生产制作这种产品名吃开店技能培训交易地方主流甜点、蛋糕、面包、甜品、油炸类做的产品。基本都是一对一指导手把手式教学，真诚教会。给学员带去商机。

牛奶棒口味独特营养丰富，符合中国人的体质和饮食习惯，特别好吃，吃再多也不会觉得腻。麦多奇每一根牛奶棒都散发着浓郁的奶香，入口酥脆，并且不含任何添加剂和色素，健康美味，牛奶棒，相遇奶味，绽放舌尖！在家里也可以自己做牛奶棒，只需要普通的原料，简单的配方，不用过多考虑蛋白打发的度，只需要将混合的面团擀成薄片，按照自己想要的，无论哪类模型亦或者轮刀也罢，也可以由着自己的性子，只要切压成自己喜欢的形状，再放进烤箱就能美美的烤出一炉的惊喜。