

烟台铜锣烧培训，铜锣烧学习

产品名称	烟台铜锣烧培训，铜锣烧学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

烟台铜锣烧培训，铜锣烧学习016

铜锣烧，又叫黄金饼。因为是由两块像铜锣一样的饼合起来的，故而得名铜锣烧。是一种烤制面皮、内置红豆沙等夹心的甜点，日本人喜爱的糕点，日本卡通人物哆啦A梦和哆啦A梦七小子最爱的食品。

A、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。

B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践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。

C.自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

铜锣烧是一款很美味的小点心，不油不腻，入口即化，很适合大众口味。膳学派铜锣烧引进日本传统铜锣烧美食，经过不断改良，创造出风靡大江南北的好口味。其核心在于饼和酱汁，膳学派的饼外层金黄

，内层美味。消费者喜欢，美味财富等您来收!铜锣烧培训，小本经营，赚钱绝招，来膳学派学习铜锣烧制作培训技术，咱们一起赚起来!

膳学派铜锣烧技术培训内容：

- 1.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 2.讲解铜锣烧原材料作用及分类、选料、配比、及加工；
- 3.铜锣烧制作流程与技巧；
- 4.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 5.讲解香港鸡蛋仔原材料作用及分类、选料、配比、及加工；
- 6.香港鸡蛋仔制作流程与技巧；
- 7.香港鸡蛋仔经营器具、设备的使用方法和维护；
- 8.学员反复实操至熟练掌握全套技术制作工艺；

铜锣烧其实就类似于中国人常吃的豆沙饼，只不过铜锣烧的饼皮会散发出浓浓的蜂蜜的香甜气息，口感也更松软。馅料有红豆馅、奶油馅、水果馅等，与外皮搭配起来更有一种别样的风味。

它可以直接食用，也可以搭配饮料、奶茶等作为下午茶，都是很好的享受。很多人都喜欢吃铜锣烧，而自己在家如果有条件的话，就可以记住铜锣烧配方，等空闲时候动手做起来吧。

实际操作：

- 1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；
- 2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；
- 3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；
- 4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；

教学流程：

- 1、专业老师的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识；
- 3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；
- 4、讲解原料采购、存放、保鲜技术；
- 5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；
- 6、免费传授开店技巧与经营方法等；