

洛阳香酥牛奶棒 味之旗 洛阳香酥牛奶棒怎么做

产品名称	洛阳香酥牛奶棒 味之旗 洛阳香酥牛奶棒怎么做
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

一、区域保护财富专享。代理商在其区域享有品牌合作权，市场运作空间大，分支渠道多，坐享巨大财富。

二、物流便利原料供应及时。总部开发的在线订购凭条，实现物料及时订购，物流配送及时，运输成本更优惠。

三、营销策划鼎力支持。品牌策划团队为您提供节假日促销，新品促销，新店宣传等支持，快速占领市场。

四、技术包教包会。专业餐饮老师为您提供产品的制作技术培训，让您拥有娴熟的技术，成为行业专家。

五、选址装修指导。专家团队懂得开店评估，协助开店选址，让消费者人群更大化，总部还提供 VI、SI 等品牌识别光盘，提供店内设计、海报设计和门头设计等。

六、应收分析指导运营。提供统一的品牌运营指导系列手册，运营专家为你提供贴心服务。

七、设备材料。提供设备采购、开店工具、原料采购清

单，统一员工标准，促销会员卡。培训办理营业执照、健康证、卫生许可证、开店等，让您开店无忧。

快来开启您的财富之旅吧！

关注小吃行业的人士应该已经发现了最近各大城市的小吃街、商业步行街出现了一家家叫做香酥牛奶棒的店。那么什么是香酥牛奶棒呢？相信很多人是一头雾水。的确是这样，刚开始看到这个名字我也不知道这是个什么东西。不过走到店里你会发现这是一个类似面包的甜点。其实香酥牛奶棒在很早就有了，不过就是蛋糕店、面包房里面的一种甜点，外皮酥脆，里面绵软。后来经过研究发现其实真正的香酥牛奶棒营养价值非常高，是一款高热量、高蛋白的小吃。因为这款甜品是有面包粉、蛋糕粉、黄油、牛奶、鸡蛋、炼乳、白糖等制作而成的。好的产品需要好的原材料搭配。但是目前市场上单独卖香酥牛奶棒的店家做出来的产品和正规面包店的做出来的香酥牛奶棒还是不能相提并论的。因为小店里面用的原材料大部分都是劣质的东西做出来的产品也仅仅是形似而已，不具备真正香酥热狗棒所具有的。所以要想做出来酥脆可口的香酥牛奶棒必须要用一级的原材料。

很多人可能还没有吃过牛奶棒，香酥牛奶棒也叫脆皮牛奶棒，你们当地称为什么？大人小孩都比较喜欢吃，香甜可口不油腻，外酥里嫩，香酥牛奶棒做法学习，一斤面可以出多少根成品香酥牛奶棒？有的地方可能是按根销售，也有按斤销售的，具体的销售方式可以根据当地的市场情况定，喜欢吃甜品的朋友可以到河南味之旗实地考察，学习香酥牛奶棒技术，全套的做法掌握，还在等什么？河南味之旗学习优惠活动进行中！详情河南味之旗王老师为你解答。

牛奶棒做法传授，教你香酥牛奶棒技术，传授香酥牛奶棒制作配方，牛奶棒做法加盟，牛奶棒怎么做？香酥牛奶棒加盟。传授香酥牛奶棒配方，2019牛奶棒红火起来了，学习香酥牛奶棒技术，一两个人就可以经营了，即可开店也可流动经营了，成本低，利润大，做起来也方便。

3.发酵完毕后，将面团拿出来稍微搓圆休息15分钟左右就可以开始进行包黄油的动作。学习香酥牛奶棒4.将面团杆开成约25cm左右的面团片，在将冰箱压扁后的黄油片拿出来拆开保鲜膜放在面团正中间包起来。牛奶棒培训费多少。5.将面团擀平让黄油包覆在里面而面团不要破掉，杆平后再折成三折继续杆平一直重复3次。一轮动作后冰再冷藏里30分钟再拿出来杆平后再折成三折继续杆平3次。总共需要三轮喔！（口诀3次3轮）如果中间有感觉奶油软化面团快破掉了就先冰冷冻10冻冰硬后再继续动作。香酥牛奶棒学习

欢迎咨询河南味之旗餐饮管理有限公司