

# 商丘香酥牛奶棒培训价格 商丘香酥牛奶棒 味之旗

产品名称	商丘香酥牛奶棒培训价格 商丘香酥牛奶棒 味之旗
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

从2018年到2019年由于受市场大环境的影响各行各业都备受打压，餐饮行业同样受到影响，连续两年都没有出现能够影响市场项目。走街串巷你会发现每个城市的各大小吃街，美食广场生意一片萧条，再也看不到前几年排长队的现象。每个餐饮人都在坐等新产品的出现。终于不负众望，在2019年下半年香酥牛奶棒成功走向市场。很多餐饮公司开始运作，不过基本都是开始技术培训，不过也有的公司开始推出半成品。

技术培训对于餐饮公司来说的确比较简单，投资少不需要找工厂、采购大量的原材料

机器设备、大量的工人。特别是人工这一块儿，因为随着经济的不断发展工人的工资也是水涨船高。所以很多餐饮公司现在更倾向于做技术培训，不用花费大量的人力、物力、财力。但是香酥牛奶棒不同于别的小吃产品，因为香酥牛奶棒必须要用到一些机器设备，例如和面机一台要一千多元，牛奶棒机一台六七百元，而且一台还不行，最少也得台以上，开酥机一台最少一万多元，对于很多刚开始创业的年轻人来说还不太能接受前期这么大的投资。相对而言他们更愿意接受半成品虽然没有自己做利润高，但是方便省事、前期投资小，即便生意不好也不至于亏太多。

- 1、高筋面粉低筋面28比例加入白糖、酵母粉、炼乳、黄油、食用盐、牛奶、鸡蛋均匀搅拌
- 2、放入打面机中打成光滑的面团
- 3、将面团放入冰箱冷冻一个小时
- 4、取出面团，包入甜酥片油，然后将面团压成厚1.5公分的面饼
- 5、把面饼放冰箱冷冻一个小时
- 6、取出面饼切成长12公分、宽两公分、高1.5公分的长条状

7、将切好的饼胚放入发酵箱中（温度35℃，湿度80%）发酵50分钟

8、取出发酵好的饼胚放入烤箱中（温度165℃）烤5分钟

这样外酥里嫩，香甜可口的香酥牛奶棒就做好了，如有不懂的地方可以咨询味之旗李经理，本人会热心为大家解答问题，本公司为了方便大家，也推出了香酥牛奶棒半成品饼胚，大家可以不用自己做饼胚一样可以开一家这样的店，省去高昂的机器费用，忽略了繁琐的制作过程。简简单单就能开门营业。最后味之旗预祝大家生意兴隆。

郑州是面食之乡也是糕点之乡，河南味之旗餐饮坐落于国家中心城市郑州，四通八达，公司前身是味之旗石化商行，目前有糕点师10名，冻品研发工程师3名针对香酥牛奶棒产品研发了成熟的配方和半成品技术，目前面向全国开始推广，本公司计划未来2年时间里扶持1000家小门店成功创业

本公司综合采购面包粉，蛋糕粉，酥片油，黄油面向全国发货，价格公道，同时河南味之旗餐饮公司面向全国批发冷冻半成品批，欢迎各级代理商前来采购

香酥你牛奶棒目前用到的原料有高筋粉（110元/50斤）低筋粉（120元/50斤），酵母粉，改良剂，黄油（210元/30斤），酥片油（180元/20斤）

用到的设备和面机，开酥机，冰箱

河南味之旗面向全国各地区提供不同的配方，适应当地需求，本公司面向全国常年招收代理，欢迎来电垂询

河南味之旗餐饮管理有限公司宣