

威海早餐公婆饼技术培训学习，实体一对一教学

产品名称	威海早餐公婆饼技术培训学习，实体一对一教学
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

青岛膳学派的公婆饼具有外表金黄、外脆里软、层次清楚、油而不腻、味道丰富、鲜香自然、余香满口、回味悠长的特点。它那油香、葱香、馅香、面香令人齿颊留香的无穷回味，使顾客百食不厌。公婆饼现在使用牛皮纸包装，卫生、方便、快捷，非常适合现代人生活节奏的需要。公婆饼不仅适合大都市，更适合在县市和乡镇发展，如果使用平底锅做，特别适合街头和路边小吃。

公婆饼突出民族风味和特殊制作工艺，深受人们喜爱，被评为恩施地区十大名小吃之一。相传，清朝乾隆年间鹤峰县一田姓大户人家新娶进一名儿媳妇，回门次日，按土家族习俗要为公婆进献亲手做成食物。公婆吩咐仆人给儿媳送来麦面二两、粟米少许、佐料若干制作早餐。公共要求：“十兄弟没人得到一张饼，且饼于饼之间要互相连着”。婆婆要求：“十兄弟家里的婶婶及其子女每人都能尝到饼子的口味”。二两麦面制作十张大饼已属不易，还要上百人尝到口味更为困难。但聪明过人的儿媳却巧妙地解决了公婆所提出的难题，首创了传延至今的公婆饼，充分展示了其厨艺和智慧。

青岛膳学派公婆饼培训内容：

- 1、培训公婆饼原材料的选择及初步加工
- 2、培训公婆饼设备和器具的认识与维修
- 3、培训面团的制作
- 4、培训肉馅的制作
- 5、公婆饼成品制作
- 6、复制公婆饼制作技术，独立完成皇中皇饼的制作
- 7、投资预算分析与经营管理

培训时间：

不限制学习时间,,学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

特别优惠：

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导菜单设计。

公婆饼

技术支持：

- 1、专业的老师，一对一的教你开店技术，
- 2、切实的指导店面招牌的设计
- 3、全面的指导个性化菜单设计

4、终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持