

千层饼学习，济宁千层饼技术培训

产品名称	千层饼学习，济宁千层饼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

千层饼技术培训，潍坊千层饼哪里学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一，历史上以鄆城村路边客栈制作的风味最美。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。

香酥千层饼，又名香掉牙千层饼的前身是山东临沂地区的千层饼及罗汉饼演变来，香掉牙千层饼在色，香，味型上都别具一格，它不仅外酥内软，而且色泽金黄，咬一口口余香。

香酥千层饼培训内容

- 1.香酥千层饼原材料的选择及初步加工
- 2.香酥千层饼设备和器具的认识与维修
- 3.香酥千层饼面团的制作
4. 学员独立完成香酥千层饼成品制作
5. 开店投资预算分析与经营管理

培训内容

- 1.原材料的选用。
- 2.揉面方法。
- 3.醒面。
- 4.老面制作。
- 5.新式面粉制作。
- 6.调制肉馅。
- 7.饼的成品制作。
- 8.煎饼及火候的掌握。
- 9.烘烤饼及材料的保管。

教学方式 专业老师一对一教学！

传授全部秘方，直到独立操作。眼光决定财富,技术成就梦想，一个已经成就了成千上万人的财富梦想的经久不衰的餐饮项目，欢迎你来考察学习!

随到随学 学会为止

上午8:30-18:00,学员随到随学,学习时间可自由调配(如每天上午学,每个礼拜六礼拜天学习,学员学会为止,学习时间一般为2-3天左右,视个人学习接受能力而定。