

# 枣庄手抓饼培训，包教包会

产品名称	枣庄手抓饼培训，包教包会
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

枣庄手抓饼培训，包教包会016

寿司是日本人比较喜爱的传统食物之一。日本寿司首要资料是用醋调味过的冷饭(简称醋饭)，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料。既能够作为小吃也能够作正餐，花样种类繁复。配料可所以生的，也可所以熟的;或者腌过的。视乎配料的不同，不同日本寿司的价格、档次距离甚大。寿司在日本以外地区也十分流行，世界各地反转寿司式的寿司店也多不胜数。不过很多人有时会误把“寿司”与“刺身”，(生鱼片)相提并论。

台湾手抓饼原名葱抓饼。起源于台湾，2005年在台湾被发掘并于2007年正式引入大陆。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃。至今一直风靡全国，可搭配鸡蛋、香肠、培根、蔬菜、肉松等辅料，也可搭配酱料、甜辣酱、甜味沙拉酱等酱料，香酥可口，老少皆宜。

台湾手抓饼原名葱抓饼，起源于台湾。是天津的葱油饼演变而成，现在叫手抓饼。正宗葱抓饼，新鲜出炉后千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃，因此qu名手抓饼。2004年开始，一直风靡全国，可搭配鸡蛋，培根，蔬菜等辅料，老少皆宜。投资小，见效快：每个饼成本在0.6—0.8元，售价4—5元，即使每天销售100—200个手抓饼，也可赢利320—400元。利润可观，收入稳定。

膳学派手抓饼培训内容：1、材料设备认识，选购，好次区分，设备使用与保养等。2、原料认识，和使用比例，材料的功效，材料保存等。3、面粉的选购与配制。4、面团的制作。5、手抓饼的保存，方法等。6、手抓饼的制作。7、手抓饼的烤制与馅料的搭配等。8、手抓饼的配料配制等。9、选址技巧、经营技巧等。10、装修建议，装修公司介绍、推车的制作方案等。11、料供应商介绍，联系电话和地址。学习手抓饼 膳学派培训 小吃技术培训

郑重承诺：

包教包会、吃住免费、学期不限、学满意为止、学不会退还学费、开业去老师指导、常年免费技术咨询、学员享受技术升级服务。

1、店面现场实地培训，名师手把手教，学员亲自动手做，以学员亲自动手做为主，什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。

2、终身免费技术升级和技术咨询，免费开业指导，让您一切无后顾之忧!

3、凡来参加学习者，均可享受国家财政补贴，收费优惠，莫失良机。

4、下岗职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学毕业生，学费优惠30%。

5、我们总部的宗旨是：培训一家，成功一家，确保每一家开店致富。膳学派总部餐饮培训中心是一家以小吃美食为主及餐饮策划推广服务的培训基地。本中心一向以品质为先，味道为本为宗旨。专业的技术加上出色的味型在业界赢得稳固的地位。在这段时间里得到很多学员认同。我们有信心打造全城zui具实力，口碑zui好的培训基地。学员每天可进行反复实习，强化训练，慕求令到每位学员在zui短的时间里能掌握整个学习的制作与技巧。