

学千层饼，千层饼技术培训

产品名称	学千层饼，千层饼技术培训
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

产品详情

学千层饼，千层饼技术培训

千层饼生意好做吗？千层饼技术培训哪里有？推荐到武汉文昌小吃培训学校—千层饼培训班学正宗的千层饼制作技术，做千饼生意，创业赚大钱

千层饼以优质小麦为面粉原料。用大盆和面时以老酵母头作面引子，待面团醒松，反复揉和，擀成一层层，然后层层相压，制成一体。各层之间，涂上一层豆油、撒上花椒粉、细盐。烙制时，使用平底铁锅，或电饼档。烙至外黄内熟，香味溢出时，即可食用。

武汉文昌小吃培训学校--千层饼技术培训，培训周期短，手把手教，易学易开店，投资省收益高

文昌千层饼技术培训--学习时间：

3-5天左右，根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会

千层饼技术培训-教学内容：

- 1.千层饼的发面的配比技术和和面手法；
- 2.千层饼所用调味料认识及性能；
- 3.千层饼配方及实际动手操作；
- 4.千层饼制作全流程及制饼技巧；
- 5.千层饼制作设备使用维护及采购信息。

千层饼技术培训-理论学习

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

千层饼技术培训-示范讲解

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

文昌千层饼技术培训-学员亲自动手实操练习

- 1.学校提供原材料，老师旁边检查指导。
- 2.亲手操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

文昌小吃培训学校学习的品种多，内容全面，技术强。

文昌千层饼培训学校地址：

武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

咨询电话: 027-88081998 13377851356 (同微信号)

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

来校路线：

- 1、武汉火车站、武昌火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，走到省人民医院门前乘573路、717路、539路公交车在解放路后长街站下车，前行50米在司门口天桥下左转，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。
- 2、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下D出口过马路斜对面转539路542路公交在临江大道汉阳门下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行100米即到武汉市文昌高级职业学校。