

# 长沙早餐饼培训馅饼技术培训

产品名称	长沙早餐饼培训馅饼技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 长沙早餐饼培训馅饼技术培训

馅饼顾名思义夹馅饼带层，两层皮一层馅的只能称为馅合子，在天津的盒子类似大饺子在蓟县，大厂三河只能称为煎大饺子，还有一种盒子回头，还有菜卷也是盒子的一种只是比较难做所以少于四层皮的只能称为盒子，汉族民间家常食品。制作方式有煎、烤、焗等，由饼皮包着馅料。馅料可以是各类型的食材，例如肉类、蔬菜、海鲜及蛋等，味道以北方的咸香鲜口味为主。其中为出名的要数辽宁海城馅饼，其口味佳。

### 馅饼

- 1、品种较多现有：椒咸味、甜味、原味。
- 2、外酥脆，内软嫩，层薄且多，麦香纯正，口感劲道
- 3、存放时间长。

存放3天仍保持松软可口,香浓味美配方科学化：对添加剂进行独有的科学配制，不含化学添加剂,确保消费者得到营养、健康的食品。

工艺标准化：操作工艺和流程实现"适度工业化"操作，减少人为误差，保证千层饼质量的稳定。

价格大众化：严格的成本管理和集中配送,使产品价格能够充分满足大众消费者的需求。

产品风格化：甜味，咸味。外酥里嫩，香甜可口。

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

湖南长沙红星鹏飞小吃培训学校，一直靠着味道独特的名声招生12年之久，学员遍布全国各地、成功的学员也是比比皆是，尤其服务周到，、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲手操作、理论结合实际，每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。我们将倾我所有，尽我所能，帮你成功，实现双赢