

早餐专业培训早餐手抓饼技术，实体教学

产品名称	早餐专业培训早餐手抓饼技术，实体教学
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

手抓饼原名葱抓饼，在2004年时在台湾被发掘并于2005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;香酥可口，老少皆宜，制作方法简单，在家也可轻松烹制!手抓饼原名葱抓饼，起源于我国台湾地区。年在台湾夜市被发现并于年正式从台湾引进至内地。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，让每个人来不及等候，抓起就吃。

青岛膳学派手抓饼培训

手抓饼全套技术培训内容、以及开店经营指导课程，包括：店面选址、设备采购、原材料的采购等等。

理论学习

1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;

- 2.面团发酵技术;
- 3.不同的季节及气温条件下原料配比技术的掌握;
- 4.手抓饼的烤培制作;
- 5.各种不同配料的搭配方法;
- 6.各种配菜的处理方法;
- 7.原料采购、存放、保鲜技术;
- 8.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

实战操作

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索制作重点环节，老师引导，熟透操作流程。