

青岛专业馅饼技术培训

产品名称	青岛专业馅饼技术培训
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

青岛专业馅饼技术培训001

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，中国民间家常食品。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。多麦馅饼确实不错，其口味较佳。

很多人现在都不想在本地打工，因为在外地打工的话，照顾不了家里的老人和小孩。但是又没有文化不知道做什么行业比较好。所以小吃是比较好的考虑方案。因为小吃行业门槛比较低，所以学的也比较快，而且投入小，收益大。商业街、社区里、超市内、学校旁.....处处是开店的好地方！我们以诚对待每一位前来学习的朋友！保证技术毫无保留教会学员，从技术到开店一站式服务，让学员无忧创业！

膳学派馅饼培训内容

- 1，馅饼的所有原料识别与采购，配比技术与和面手法。
- 2，馅饼的配方及实际动手操作，秘制酱料调制。
- 3，馅饼实践制作：肉馅类、蔬菜馅类、豆沙类。

膳学派馅饼培训过程

培训过程先从选材开始到风味馅饼的全部过程，秘方的配制，味料的制作等等。都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止。

不管你做哪个行业，选择了这个行业就要用心经营,做餐饮生意更是如此，它辣而不辛，咸香松脆只要你

经营得到就能轻松的赚钱，在远古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说千万不要觉得什么小吃店生意虾不赚钱就随便糊弄，即使一个小小的小吃摊生意也是要你用心经营才能获得一个好的盈利!

此饼是清朝康熙年间，一位武当山的斋法号为德福僧人，他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成做创业更不是特定的某个人群可以去做，凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传餐饮行业是一个不需要什么门槛就可以加入的行业，餐饮行业虽说比较容易加入但是经营起来就需要你有一个特色的小吃技术了。