

泰安可以学手抓饼技术，手抓饼培训

产品名称	泰安可以学手抓饼技术，手抓饼培训
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

泰安可以学手抓饼技术，手抓饼培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

手抓饼是从葱抓饼演变而来，起源于中国台湾地区。2004年在台湾夜市被发现并于2005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，让每位食客来不及等待，抓起就吃。

手抓饼至今一直风靡全国，可搭配鸡蛋、猪肉叉烧、牛肉饼、粮心香肠、藤椒鸡排、培根、方火腿、鸡柳、蔬菜等辅料，也可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱、黑椒酱、排骨酱等酱料，香酥可口，老少皆宜。

学习内容

- 1.面饼制作，系统学习如何使用清水、面粉、混合油等食材制作面饼。这里重点学习和面、揉面等知识。
- 2.酥油制作，系统学习如何使用混合油、姜葱等食材制作酥油。
- 3.分割，系统学习如何将面团切割成大小均匀的剂子。
- 4.擀饼，系统学习如何操作使用擀面杖擀成薄饼，然后再将其卷成圆圈状态。
- 5.煎饼，系统学习如何操作使用扒炉煎制手抓饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、煎饼等知识。
- 6.蒜蓉酱制作，系统学习如何使用大蒜、姜、泡椒、白糖、盐等食材制作手抓饼专用蒜蓉酱。
- 7.香辣酱制作，系统学习如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材制作手抓饼专用香辣酱。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

膳学派承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。

学习费用 包含技术转让费，学习材料费，长期技术升级费等，中途不再收取任何费用。

最新优惠 [点击查看最新优惠活动详情](#)

特别赠送 学习资料，招牌设计，价格表设计，店铺装修设计和宣传单设计等.....

膳学派除了传授技术外，还为您免费提供如下学习及服务：

- 1、店面如何选址？选择店面注意事项？
- 2、店面设计、菜单设计、灯箱片设计、易拉宝设计、POP设计、优惠活动设计。
- 3、开餐饮店需要办理哪些手续？如何办理及流程？
- 4、如何招募、学习、管理店员？经营管理模式？如何管理财务？
- 5、经营过程中如何提升店面日流水？收支平衡点？怎样达到利润最大化？
- 6、餐饮店老板务必注意的致命错误？
- 7、外卖经营技巧。