日照千层饼酱香饼技术培训，实体一对一教学

产品名称	日照千层饼酱香饼技术培训，实体一对一教学
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

千层饼是有名的风味小吃。它是以酵面制成饼再蒸制而成。其特点是色白暄染，咸鲜柔润，层层分别，千层饼外酥里嫩、养分丰厚、软筋甜美、健康绿色、价格低廉，制造工艺精湛，闻之鲜香扑鼻，食之香而不腻。现在已成为很受家庭欢迎的特征小吃。小小一饼，前史悠悠：据传清光绪年间，溪口王毛龙开设王永顺饼店，出产脆酥饼，至今已有百年前史。一次，其弟在制饼时加了些奉化特产苔菜粉，作用饼味清香扑鼻，风味特别，一时间顾客盈门。打那往后，便用苔菜粉作为辅料制造酥饼，人称“ 毛龙千层饼 ”，师徒代代相传，名声远扬，盛销不衰，以至于人们不远千里，莅临舍间的茶桌。

青岛膳学派千层饼正宗做法 千层饼培训

千层饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。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，烙至外黄内熟，香味溢出时，即可食用。

青岛膳学派培训课程：

1、所用器具、设备的使用及购置

2、各类馅料的制作及配置方法

3、馅饼的选材及处理方法

4、秘制馅料、面皮的调配

5、制作馅饼的和面、开酥、调馅、烤制的全过程，并反复练习

6、各种原材料的认识及选购信息

7、店面选址及经营管理技巧

千层饼投资不大、开店灵活、经营轻松：无需餐饮从业经验，投资少，见效快，面向大众化消费饮食，千层饼口味独特，人人喜爱，不愁客源，原料成本低，消费利润高