

淄博千层酥技术培训 专业指导

产品名称	淄博千层酥技术培训 专业指导
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

淄博千层酥技术培训 专业指导002

现如今年轻人对于甜品可以说毫无控制力，常常在空闲的时候吃上一点，疲惫的时候吃上一点，仿佛已经像米饭一样是人们生活中不可或缺的东西了。其中，千层酥是源于法国的一款甜品，凭借着独特的口感和不俗的味道一下子获得了大众的喜爱。许多创业者都希望通过开一家店来收获属于自己的事业，而千层酥则是一个不错的创业项目。那么，膳学派千层酥专业教学培训，我们一起来看看吧。

膳学派千层酥怎么做?千层酥制作配方是什么?

千层配料：高筋粉：300克 低筋粉：150克 黄油：50克 冰水：270克
盐：6克 砂糖：若干

制作：

- 1、烤箱预热190°。准备两张烤盘。
- 2、冰水和盐混合在一起。

- 3、低筋粉、高筋粉过筛后加入黄油揉，一点一点的加入冰水，形成面团。
- 4、将面团分别3折三次加上4折一次，厚度3毫米即可，多次开酥。
- 5、将压好的面团，切成正方块，铺在烤盘上面，用叉子插出小孔，撒上砂糖，180度烘烤10分钟。
- 6、将另一张烤盘空烤预热，将千层取出倒扣在另一张烤盘上，烤炉调到190度，烤4分钟。

草莓夹层奶油：明胶粉：2克 水：5毫升 鸡蛋：3个 砂糖：125克
鲜柠檬汁：10克 软化黄油：200克 草莓酱：125克

膳学派制作：

- 1、明胶粉和水混合，室温下静止10分钟，直到明胶粉吸收所有液体。
- 2、鸡蛋，砂糖，草莓酱和柠檬汁在厚底锅里煮沸，并不停搅拌，直到粘稠增厚，离火。
- 3、放入明胶粉搅拌完全吸收混合，冷却30~35°。在将软化的黄油加入，直到混合均匀。

组装：

- 1、将千层切成4*10的长方形。
- 2、一层千层上面装饰一层草莓奶油，再加千层，奶油，组成三加二的千层酥。
- 3、*后草莓夹层奶油挤入，顶部装饰西番莲果冻，菠萝块，青柠檬屑，糖粉。

膳学派千层酥培训前景好不好?

千层酥项目的前景是很可观的!千层酥产品非常符合现代人的消费观念，其健康美味的特点已经收获了一大波忠实的粉丝。在行业中摸索的这几年中，食尚香学校为迎合人们的需求，除了千层酥项目，还推出、港式甜品等烘焙项目，都是优质安全的特色甜品，丰富人们的休闲生活，也为创业者打造了一个创业平台。

膳学派千层酥培训优势：

1. 无需大店铺，小规模也能很好的营业，口味独特创新。投资额度小，省人力，几平米空间即可开店。
2. 膳学派总部全部操作指导，无需很好技术。标准化便能保证好味道，总部会专门扶持。无需会营销品牌形象助你客源广泛。
3. 膳学派总部对学员进行手把手教学，专业制术轻松学，不需要太费心。
4. 从设备到材料一具提供，送货上门，开千层酥烘焙店不用操心，能非常的顺利开店经营。

膳学派千层酥培训前景好不好?

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。如今千层酥单品在市场上的发展是越来越好了，有着非常不错的口碑，是人们心中常常称赞的优良项目!

</p