

潍坊馅饼技术培训，馅饼技术学习

产品名称	潍坊馅饼技术培训，馅饼技术学习
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

潍坊馅饼技术培训，馅饼技术学习001

馅饼，也称盒子（台湾和大陆译作派，只有香港译作批，两者皆源自英语pie）是一种烤焗食品，由饼皮包着馅料。馅料可以是各类型的食品，例如肉类、蔬菜、水果及蛋酱等，主要按馅料分为咸馅饼和甜馅饼两大类。派的馅料填充方式可分为三类：一类是把派皮铺在烤盘上，接着倒入馅料；第二类是先将馅料倒入盘中，再铺上派皮；第三类是馅料完整地包覆在派皮里。带馅的饼，用面做薄皮，包上肉、菜等拌成的馅，在锅上烙熟。烘烤食物，馅饼皮包含水果、蔬菜、奶油、奶酪、巧克力、奶油冻、开胃成分或糖。

馅饼原为国外留学生结合中式包馅、西式烤制方法，融为一体所发明，经过名食园公司的深化与改良，在口感上更加丰富，有酱汁肉、香辣鱿鱼、麻辣鸡肉、照烧鸡腿、黑椒牛肉、猪肉蘑菇等多种特色馅，香适可口，饼皮外酥里嫩层次丰富，南方与北方的学员，可根据所在地的口感特点，对于盐味以及麻辣味进行微调。料包控制问题，膳学派名吃技术中心的主张是不做暴利合作连锁，只做平价技术培训，馅饼项目对于学员没有保留，所有的原料都是独立的，公开的，不同于合作类公司将其他的几种原料混合在一起制作成料包，让合作商必须长期购买。名食园的学员后期所有的原料都可以从本地调味品市场自己购买，不需要从我们这儿进作何原料，不但可以进一步降低制作成本，而且可以打自己的招牌，做自己的连锁经营店。

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。

培训内容

- 1，风味馅饼的所有原料识别与采购，配比技术与和面手法。
- 2，风味馅饼的配方及实际动手操作，秘制酱料调制。

3, 风味馅饼实践制作：肉馅类、蔬菜馅类、豆沙类。

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。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--4天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！膳学派培训中心拥有多年培训经验，名师辅导，让您创业无忧，全国拥有100多家分点！真正美食界的王者，秉承着一对一教学模式！技术包教包会，不限定学习时间！学技术，就选膳学派！所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大的创业人士的一致好评。