

# 济南酱香饼技术学习的地方

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 济南酱香饼技术学习的地方          |
| 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

济南酱香饼技术学习的地方001

酱香饼投资少，盈利快，是平民百姓都能做得起的好生意，所到之处，排队购买，供不应求。酱香饼是集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。酱香饼酱料是关键，正宗的酱香饼一共由30余种不同的调料配制而成，在制作酱料的过程中分量，时间先后都极为讲究。只有这样做出来的酱料才能使酱香饼更加奇妙。

酱香饼不但价钱便宜，且口味独特，因此在很短的时间内便畅销热卖于全国大中小城市。百味鲜酱香饼培训项目介绍:从古至今,不论哪朝哪代,吃喝拉撒睡永远是我们永恒的主题.而吃之所以排在较好是有它的道理的、俗话说民以食为天就是这个道理.小吃以它方便、快捷、美味、宜操作,经济实惠,老少皆宜,人人喜爱.投资少,见效快,回报高,而红遍大街小巷.酱香饼是一种与千层饼外貌相似，但口感和味道有天壤之别的一种新饼，刚推出市场的时候，相当火爆，数十人排队等候成为一道城市的风景线，其实这是一项阳光工程，主要是考虑到下岗工人和待业青年，以及低收入人群，这种投资小，风险小，回报快，已经让很多人发财致富起来。

培训内容：

香辣酱香饼 麻辣酱香饼 原味酱香饼 蒜香酱香饼 脆皮酱香饼 千层酱香饼等

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

手工和面、机器和面的方法技巧。

发面的配比技术和和面手法。

酱香饼飘香酱的制作配比。

酱香饼的烙饼温度、火候技巧。

酱香饼制作全流程及制饼技巧。

培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

膳学派常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学签订培训协议，学不会可免费再学。本校很多学员已经在工作岗位上就业，欢迎来到培训基地实地考察，免费品尝，满意后再交费学习，签订合同。学习前签订培训合同，保证学员利益，包吃住，免费技术升级，让你的技术永远不会落后于人，免除学员后顾之忧。学习时可以来两人一起培训，我们有专业的师傅手把手的教学，自己动手操作，跟着师傅学习技术秘方，理论加实际操作相结合，免费提供食宿，直到完全学会为止。我们的培训流程是：你先到总部来实地考察，品尝口味，等你尝过后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上培训费，当天在这里培训学习。现在快来百味鲜报名吧！膳学派特色餐饮技术推广中心欢迎广大学员来我校实地考察，先品尝，后决定。欢迎广大学员前来我校培训现场参观学习，包教包会，包吃包住，收费。自己动手操作练习旁边指导，一对一讲解。两个人可以同时学习只收取一个人的费用。学习时间不学会为止。