

济宁武大郎烧饼培训中心，小吃培训

产品名称	济宁武大郎烧饼培训中心，小吃培训
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

济宁武大郎烧饼培训中心，小吃培训018

膳学派馋嘴饼（又叫土家烧饼、掉渣烧饼、掉渣儿烧饼、烧饼皇后、西施烧饼、恩施烧饼、土家掉渣烧饼、中国式比萨）的历史可以追溯到一百多年前，另外，精选数十种香味料烤制而成。它创造了饮食界的一个奇迹，百味鲜馋嘴饼用的是“中筋面粉”，因为面粉筋度太高，松泡性不强，做出来的烧饼有的会发硬；低筋面粉不容易成形。和面：“老面”做引子，气温和水温决定了发酵的时间；通常一袋面和出来的面团需要一个半小时的发酵时间。馅料：这是较重要的一个环节。摆在案板上的一大盆肉馅，实际上是由不同部位的猪肉混合剁碎而成，其中还添加了“土家族”的特殊香料。加入独家秘制的酱汁，在原本美味的基础上更添了一份神秘的味道。单看上面的肉馅，就有种“扎实”的感觉。

优势一：

正宗、配方绝密、口味绝佳的制作技术使您在口味上遥遥，一个小小的武大郎烧饼生意让您赢来一个月入过万的财富小奇迹。再加上zui新研制的秘料和制作工艺使的掉渣饼的口味更香、更浓、更入味。口味是餐饮经营的基础，一个色香味俱全的武大郎烧饼让您在即使zui残酷的市场环境中也能轻松胜出。

优势二：

核心配方丝毫不做保留，完完整整的传授给您，让您再也不用担心受制于人、不用担心被加盟总部数倍的赚取核心配料费、更不用担心加盟总部突然消失而使您的高额加盟费血本无归。

学习过程：

步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

培训内容

武大郎烧饼各式口味

武大郎投资分析: 真正的投资小，创利高的小吃行业，
烧饼技术还经过自己的改进，不仅要更香，并提供配料秘方清单，小吃车设计图纸，广告设计喷绘

武大郎炊饼是山东省梁山县的一种汉族传统名吃，较早出现于北宋年间，四大名著《水浒传》中有记载，其味道油而不腻，入口柔和，鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱，是回归自然的绿色食品，闻着香、吃着更香。--武大郎烧饼。

武大郎烧饼是当下流行的小吃，针对的是大众消费群体，很多顾客经常光顾武大郎烧饼店。很多武大郎烧饼老板都是从好手艺小吃培训中心培训后开店的，不然也无法做出标准且正宗的味道。武大郎烧饼味道是否正宗直接性的影响到武大郎烧饼营业额，只有销量上去了，武大郎烧饼老板才能每天赚钱，为了制作出正宗的鸡蛋仔美食，去好手艺小吃培训中心进行培训学习还是很有用的。