

临沂印度飞饼培训学校，只要来学就能学会

产品名称	临沂印度飞饼培训学校，只要来学就能学会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

临沂印度飞饼培训学校，只要来学就能学会016

飞饼，是来自印度首都新德里的独特风味食品，是主食中的明星。似乎更应称作是一件绝妙的手工艺品。飞饼竟然还分为两层，外层浅黄酥脆，内层绵软白皙，略带甜味，嚼起来层次丰富，一软一脆，口感对比强烈，嚼过之后，齿颊留芳。

印度飞饼是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成，其风味独特，制作神奇，薄如蝉翼，外酥里嫩，松软可口，色泽金黄，品种繁多，内有精心调制的各种馅料，由于它独特的工艺，和面对着顾客现做现品，而使人有着很强的感观，和好奇心加巴地印度飞饼配制奇特、工艺复杂、变化繁多，其特点为：“精、美、优、特”。外形美观、欣赏价值高、营养丰富，按不同的口味，配制不同，分别含有丰富的维生素、蛋白质、营养脂肪、钙、铁、锌等各种人体所需的各种营养成分，色泽鲜艳，金黄而透明，口感脆嫩、醇香、味美、可口，有健胃养脾，益神养血等功效。现场制作品味繁多，变幻莫测。

印度飞饼”是享誉印度的一道名小吃，是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成，它具有美味可口、浓郁香酥的特点。有10多个品种。制作飞饼的厨师在餐厅现场表演制作，潇洒大方，技术精炼，会为您的用餐增添无限情趣。飞饼（又名印度薄饼），是印度的特色风味美食，其制法用料讲究，特别适合中国人的口味。色、香、味俱全。

飞饼，是来自印度首都新德里的独特风味食品，是主食中的明星。似乎更应称作是一件绝妙的手工艺品。飞饼竟然还分为两层，外层浅黄酥脆，内层绵软白皙，略带甜味，嚼起来层次丰富，一软一脆，口感对比强烈，嚼过之后，齿颊留芳。

印度飞饼的口味

培根鸡蛋，牛肉鸡蛋，肉松鸡蛋，肉加蛋，火腿加蛋，葱加蛋，香蕉，菠萝，草莓等十几种口味

口感很脆，但也没有硬梆梆的，外焦里绵。口味有很多种了。

现在已经是一种比较流行的街头小吃了，尤其是各种景点处，以及一些饭馆、酒楼。

因为说是印度那边的风味小吃了，毕竟是中国没有的东西，所以蛮受欢迎的。

而且做的时候像在弄杂技一样，甩来甩去的，很吸引人注意昂。

印度飞饼培训

时间

1：老师一对一授课

2：自由安排学习时间，随到随学；

3：学习时间一般为三到四天左右的；

4：具体情况需要根据个人的接受能力情况来定，包教包会，学会为止

膳学派其它小吃培训:蒸馒头系列1,小吃类套餐2,早餐类套餐3,烧烤套餐4,砂锅套餐5,卤肉套餐6,油炸套餐7,流动小吃套餐8,面食套餐9,铁板烧套餐10,饼类套餐11,盖浇饭套餐12,炒菜套餐13,土豆粉套餐14,火锅套餐15,干锅套餐16,冰糖葫芦17,凉菜套餐18,扣碗套餐19,四季营养粥套餐20,汤类套餐21,桂林米粉套餐22,腌菜套餐23,汤面套餐24,冷饮套餐25,珍珠奶茶套餐26,米线套餐27,烤翅套餐28,飘香酱系列29,羊肉系列套餐30,炸鸡系列31,蒸碗系列32,铁板炒饭33,卤肉卷饼套餐34,包子系列35,粤菜系列36,川菜系列,37,湘菜系列38,烧饼系列39,韩国小吃40,粉汤系列41,沙县小吃42,陕西小吃43,豆制品系列44,海鲜系列45,西式快餐培训46,蛋糕类47,骨里香熟食系列48,乡巴佬系列49,八珍卤系类50,鲁菜系列51,月饼系列52,非传统式月饼53,瓦罐面系列54,鱼丸系列55,卤海鲜系列56,手抓饼系列57,杂粮馒头58,饅饅面系列59,精品火爆项目