

青岛酱香饼技术培训，超好吃

产品名称	青岛酱香饼技术培训，超好吃
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

青岛酱香饼技术培训，超好吃001

一种特有的小吃。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆。在远古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说：“此饼是清朝康熙年间，一位武当山的斋法号为德福僧人，酱香饼培训。他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成”凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀开了面纱走出了大山，酱香饼培训。走进了都市，已成为都市生活不可多得的集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

学习时间 不限学习时间，学会为止，包教包会。1般学习3天左右，根据个人掌握情况而定。

培训内容

- 1发面的配比技术和和面手法;
- 2酱香饼所用二十多种调味料认识及性能;
- 3酱香饼秘制酱配方及实际动手操作;
- 4挂盐配方和酱香饼刷酱配方及实际操作;
- 5酱香饼制作全流程及制饼技巧;
- 6酱香饼制作设备使用维护及采购信息。

从古至今，不论哪朝哪代，吃喝邈邈睡永远是我们永恒的主题。而吃之所以排在第一是有它的道理的、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，而红遍大街小巷。

土家酱香饼是人们常吃的主食之一，在现代更是作为一种小吃，早上吃，中午吃，下午还吃，没事的时候也吃，饿了更是要吃。它的价位和其它主食（馒头，油饼等）基本相同，属于大众消费，它是一种可以让消费者长期接受的食品。

膳学派制作酱香饼香得出奇，甜的滋味，辣的火爆，脆的流口水，以其香、甜、辣、脆为都市上班族，街坊生活的最爱。

香酱饼投资较少，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。酱香饼的酱料是关键，食为先的土家香酱饼一共由各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土家酱香饼更加奇妙。

土家酱香饼只要经过简单培训后，轻松上手，轻松经营。一个烤饼机就能做出美味的酱香饼，只要你放在那里自然就会有很大的人群前来。

现在是个创业的时代，很多人都渴望经营一份属于自己的事业，对于资金少的朋友们来说，小本创业首选酱香饼千层饼是很合适的。学习好吃的酱香饼技术，一定选择膳学派