

# 济南专业曲奇饼技术培训学校

产品名称	济南专业曲奇饼技术培训学校
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

济南专业曲奇饼技术培训学校001

烘焙食品是人们生活中经常食用的食物之一，它具有较高的营养价值，应时适口，无论是面包还是蛋糕在品种上都是丰富多彩，不断推陈出新。除传统的普通烘焙食品外，近些年又出现了强化营养，注重保健功能的烘焙制品，烘焙食品行业规模不断扩大。前瞻产业研究院发布的《中国烘焙食品行业品牌竞争与消费需求投资预测分析报告》数据显示，2008-2013年，我国烘焙食品行业销售收入呈现稳步增长趋势。2013年，我国烘焙食品行业实现销售收入2202.95亿元，同比增长16.77%，反映出行业正处于高速发展期。

饼干的词源所谓饼干的词源是“烤过两次的面包”，即从法语的bis（再来一次）和cuit（烤）中由来的。是用面粉和水或牛奶不放酵母而烤出来的，作为旅行、航海、登山时的储存食品，特别是在战争时期用于军人们的备用食品是非常方便适用的。初期饼干的产业是上述所说的长期的航海或战争中的紧急食品的概念开始以HandMade-Type(手工形态)传播，产业革命以后因机械技术的发达，饼干的制作设备及技术迅速发展，扩散到全世界各地。饼干类包含饼干（Biscuit），曲奇（Cookies）和苏打饼干（Cracker）等等。饼干，英语是Biscuit，但是市场上从广东来的饼干，却称“克力架”，有人以为这是广东人做生意的“噱头”，很不以为然，其实是错怪了。因为在美国英语里，饼干就叫Cracker，词根crack，就像咬饼干的声音，即“脆裂”之意。广东人按粤语音译为“克立架”。而Biscuit在美国英语中是指“热食的软饼”。所以，英国的Biscuit和美国的Cracker都是指饼干，其实质相同，只是“口感”上有一点差别。如果吃过“苏打饼干”的人，都会感到它“厚而酥”的是英国式，“薄而脆”的是美国式。

曲奇饼干是以精制面粉为原料

，  
适量的人造奶油、糖粉、蛋品、少量的香精为辅料

在合适的生产工艺条件下

经烘烤而成。品质良好的曲奇饼干口感酥松、味香

颇受消费者的青睐。目前消费者已不再满足于饼干所提供的常规营养成分，而是有了进一步的需求，如补充铁质、补充钙质、补充维生素，补充膳食纤维、无糖低盐低脂等。曲奇饼干的营养性正逐渐向保健功能深化，像糙米曲奇饼干、苦荞麦曲奇饼干、小米曲奇饼干、高纤维五粮曲奇饼干。曲奇饼干的研制将致力于饼干的营养成分、口感、外感等多方面的多样化、完美化。

膳学派传授正宗曲奇培训，培训内容：香草曲奇饼干、抹茶曲奇饼干、巧克力曲奇饼干、杏仁去去饼干，培训时间不限制培训时间,学会为止,学会为止。一般3-10天左右，视个人情况而定。

#### A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

#### B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

#### C、自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

学习正宗曲奇饼技术哪里好，山东膳学派最好