

日照花卷培训中心，花卷一对一培训003

产品名称	日照花卷培训中心，花卷一对一培训003
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

日照花卷培训中心，花卷一对一培训003

花卷

是厨房的必备食物之一，花卷一般都是蒸出来的，外观漂亮，口味多样。层层叠叠间，面皮与馅料巧妙融合。早餐只需要一杯[豆浆](#)、一个花卷、一碟咸菜，只需要这样简简单单的搭配，就感觉超满足。

花卷是一种和[包子](#)、[馒头](#)

类似的面食，经典而家常，是一种古老的中国面食，花卷它有着漂亮的造型，松软的质感，还有着鲜美的味道，营养丰富，口味多样，吃起来还有微微的甜味，乍看是花，是蝶，但实质上是漂亮而好吃的花卷。但只要稍加小心思，它便可以变得不一样

膳食派做的是口碑!做的是品牌!教的就是技术!做的就是专业!如果学员看价格合适再报名学习。膳食派知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以膳食派也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，绝对不走冤枉路

膳食派培训学校作为餐饮培训先锋，创业者的坚实后盾。凭借餐饮技术研发与品牌运营实力，结合自身丰富的餐饮实战经验，建立起庞大的餐饮培训服务网络，为广大餐饮创业者提供较新、较快、较专业、较全面、较科学的技术培训和创业服务。

花卷培训实际操作内容介绍：

- 1、花卷原料的选购;
- 2、花卷的系统讲述;
- 3、经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。
- 4、花卷加工的基本标准;
- 5、花卷加工的工艺步骤;
- 6、培训调味品及原料的货源渠道;
- 7、花卷经营定价原则
- 8、花卷食材的预加工;

【花卷药用价值】

花卷营养分析：面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。发酵后的酵母还是一种很强的抗氧化物，可以保护肝脏，有一定的解毒作用。酵母里的硒、铬等矿物质能抗衰老、抗肿瘤、预防动脉硬化，并提高人体的免疫力。发酵后，面粉里一种影响钙、镁、铁等元素吸收的植酸可被分解，从而提高人体对这些营养物质的吸收和利用。