

# 青岛学习做老母鸡汤，一对一学习

产品名称	青岛学习做老母鸡汤，一对一学习
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

青岛学习做老母鸡汤，一对一学习003

鸡汤泡饼，饼外香里嫩，经济实惠。鸡汤营养价值高，适合各个年龄段吃的经济实惠小吃。方便快捷.点一份鸡汤，在里面加个鸡蛋，汤鲜美蛋松软，闻上去就有食欲。

油饼、母鸡汤是人人都能消费得起的美食。它适应早中晚餐。制作简单方便、口味变化多端分不开。饼可以当早餐、午茶、宵夜点心，也是取代正餐的另一种选择，其次它可薄可厚，入口油润松软，葱香浓郁，既解嘴馋又能吃饱，也是大受欢迎的主要原因。油饼特点是经济实惠，外酥里嫩，美味可口。母鸡汤特点是味道鲜美，味道纯正，真材实料，回头客源多，并能迅速扩大吃油饼喝鸡汤的广大人群。油饼，母鸡汤优势在于物美价廉。

一、老母鸡汤 食材和调料:老母鸡、山药、生姜、葱、芝麻油、胡椒粉; 烹制方法:先把老母鸡用热水焯一遍，然后放入砂锅同时将八角、小茴香、孜然、胡椒、葱姜蒜等放入砂锅，用文火进行熬制至少十小时。等鸡汤熬到乳白色，放入芝麻油、鸡精等调味料提鲜。 膳学派培训

一、先考察品尝我们的口味，味道是价格的直接体现，味道满意再学习。

二、口味满意之后，签订合同，一对一培训合同，学不会或者做不出满意的味道，退还学费。

三、师资力量方面，经验丰富的老师任教，工艺规范，制作细节全盘毫无保留的传授。

四、一对一的培训模式，亲手实践操作，不讲假大空的理论，亲手做出满意的味道，才算合格。

五、远处的或者有需要的，我们免费提供食宿（也可以自理），免费提供学习材料，无任何其他附加费用。

二、油饼 食材和调料:高筋度小麦粉、纯净水、芝麻、秘制酱、秘制调味料; 烹制方法:先将高筋度小麦粉按照规定比例和面，然后醒面至2倍体积。用食品袋按照电饼铛的分量进行分装，在电饼铛里放入少量食用油，待电饼铛预热后，把醒好的面擀成电饼铛的大小。然后放入电饼铛进行加热，大概五分钟的时间，在油饼上洒少许芝麻，涂上秘制酱。最后合住电饼铛，等待酱加热芝麻附着到油饼上洒少许葱花即可出锅。

一、膳学派特点：是味道鲜美，味道纯正，真材实料。

二、膳学派老母鸡汤泡饼产品特色

油饼、母鸡汤是人人都能消费得起的美食。

老母鸡汤本身的销售额不错，加上人们对于它到底好吃吗比较好奇，因而一尝之后，凭着不错的口感，自然获得了不少口碑认可。至于一些朋友担心的，它是不是适合开店，其实也是可以的。在膳学派小吃培训中心学习老母鸡汤技术，还可以免费赠送相关技术几项，让开店变得更加简单，可以制作的内容更多，消费者的购买空间以及获得的销量也相对更加的理想。如果不喜欢开店，或者觉得开店的成本比较高，那做流动经营也很好，这样随着人流走，效果也很不错。

中国有句古话"民以食为天"，食是人们生存的根本。长久以来，饮食在中国人心里有着不可或缺的重要地位。膳学派小吃培训学校，以“理论加实践，实践操作为主，手把手教学，包教包会”为特色。让每位学员到本培训基地学技术都有一种宾至如归的感觉，更可享受回家的温暖。

