

济南南瓜饼技术培训 专业指导

产品名称	济南南瓜饼技术培训 专业指导
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

济南南瓜饼技术培训 专业指导002

哪里有正规学做南瓜饼的培训学校?南瓜饼是非常好吃的一种传统烧饼小吃，也是一道深受青岛人民群众喜爱的传统菜品，在青岛人民群众心目中享有很高的地位以及良好信誉口碑。南瓜饼是我们杭州地区的本地小吃之一，我们当地的青岛人会用新鲜上好的南瓜，洁白的面粉，糯米粉，香甜的糖以及美味正宗的青岛特产白芝麻制作鲜香美味又正宗好吃具有青岛特色的南瓜饼。青岛人制作的南瓜饼不仅好吃，而且营养价值也非常高，富含人体所需的维生素，膳食纤维素，蛋白质等多种营养元素，是老少皆宜的绝佳滋补食品!如果你也想学习制作美味正宗的南瓜饼，那就赶快来我们青岛膳学派吧!

膳学派南瓜饼

膳学派南瓜饼的做法

- 1.准备好制作南瓜饼的所有食材，南瓜去皮切薄片放蒸格蒸软压成泥状再加白糖拌匀。
- 2.糯米粉放盘里和南瓜泥拌匀，再揉成干面团，分十分搓小圆球再压成饼胚。
- 3.烧锅热油下饼胚放锅里用小火慢煎到两面金黄色就开始享用吧!

青岛膳学派南瓜饼培训内容

- 1.首先要了解南瓜饼的基本知识以及背景故事
- 2.学员需要认识南瓜饼的所有原材料并且学会掌握处理他们的基本方法
- 3.学员需要学会调配南瓜饼的原料以及佐料的所有方法

4.学员需要掌握烤制南瓜饼的火候大小以及时间长短

5.学员自己独立完成制作南瓜饼的所有工艺流程

哪里有正规学做南瓜饼的培训学校

南瓜饼是我们青岛膳学派比较好的烧饼小吃培训项目之一，如果你想学习美味正宗的南瓜饼小吃培训项目技术的话，那就赶紧来报名学习培训青岛膳学派的南瓜饼吧!