

潍坊铜锣烧培训，小吃简单好学

产品名称	潍坊铜锣烧培训，小吃简单好学
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

潍坊铜锣烧培训，小吃简单好学003

铜锣烧，又叫黄金饼。因为是由两块像铜锣一样的饼合起来的，故而得名铜锣烧。是一种烤制面皮、内置红豆沙等夹心的甜点，日本人喜爱的糕点，日本卡通人物哆啦A梦和哆啦七小子最爱的食品。

用两片圆盘状，类似蜂蜜蛋糕的饼皮包裹豆沙馅，因为形状类似两个合在一起的铜锣而得名。而对于中国人来说，其实就是我们更为熟悉的豆沙饼。

铜锣烧饼皮散发浓郁的蜂蜜香气，口感松软，细致的外皮与香滑的内馅，交融出绝妙的好滋味。无论是原味红豆风味，还是浓情奶油风味、自然草莓果味，搭配珍珠奶茶或咖啡也是非常好的享受;直接食用也是一样出色。

大阪铜锣烧采用纯手工制作，配方源于日本料理大师，为了适合中国人的口味，除了传统的原味红豆，又开发出肉松、牛奶、绿豆、蓝莓、草莓、奶油等口味，新鲜纯正的浓郁口感，值得机器猫迷们细细的品尝。

铜锣烧是一款很美味的小点心，不油不腻，入口即化，很适合大众口味。膳学派铜锣烧引进日本传统铜锣烧美食，经过不断改良，创造出风靡大江南北的好口味。其核心在于饼和酱汁，膳学派的饼外层金黄，内层美味。消费者喜欢，美味财富等您来收!铜锣烧培训，小本经营，赚钱绝招，来膳学派学习铜锣烧

制作培训技术，咱们一起赚起来!

膳学派铜锣烧技术培训内容：

- 1.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 2.讲解铜锣烧原材料作用及分类、选料、配比、及加工；
- 3.铜锣烧制作流程与技巧；
- 4.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 5.讲解香港鸡蛋仔原材料作用及分类、选料、配比、及加工；
- 6.香港鸡蛋仔制作流程与技巧；
- 7.香港鸡蛋仔经营器具、设备的使用方法和维护；
- 8.学员反复实操至熟练掌握全套技术制作工艺；

教学流程：

- 1、专业老师的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识；
- 3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；
- 4、讲解原料采购、存放、保鲜技术；
- 5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；
- 6、免费传授开店技巧与经营方法等；