

青岛专业培训手抓饼技术，简单易学

产品名称	青岛专业培训手抓饼技术，简单易学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

手抓饼外皮酥脆,内层柔软丝状分明、口感香。手抓饼是街头上很常见的一种路边早餐，早上来不如在家吃早饭，花上五元六元的，来上一份，摊贩往饼里放上蔬菜、火腿、里脊肉，好吃又不贵。不过很少有人留神，物美价廉的手抓饼也是创业者的好抉择，那么去哪里学习手抓饼呢？

想学学手抓饼培训就到膳学派餐饮培训中心来，膳学派餐饮学手抓饼是您首选。

手抓饼来源于台湾，由台湾小吃师傅将河南葱油饼配方改良加工而来，所以台湾人并不把它叫做台湾手抓饼,而是叫做“葱抓饼”,或简称“抓饼”。传到大陆后为了突出其美味，改名手抓饼，误导很多消费者以为是用手抓着吃的才叫手抓饼。青岛膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为广大创业者提供的只是一个致富的机会。来我们青岛膳学派学习，一对一授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保开店成功。

青岛膳学派培训内容:

1：面饼制作

第一步，主要系统学习如何使用清水、面粉、混合油等食材制作面饼。这里重点学习和面、揉面等知识。

2：酥油制作

第二步，主要系统学习如何使用混合油、姜葱等食材制作酥油。

3：分割

第三步，主要系统学习如何将面团切割成大小均匀的剂子。

4：擀饼

第四步，主要系统学习如何操作使用擀面杖擀成薄饼，然后再将其卷成圆圈状态。

5：煎饼

第五步，主要系统学习如何操作使用扒炉煎制手抓饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、煎饼等知识。

6：蒜蓉酱制作

第六步，主要系统学习如何使用大蒜、姜、泡椒、白糖、盐等食材制作手抓饼专用蒜蓉酱。

7：香辣酱制作

第七步，主要系统学习如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材制作手抓饼专用香辣酱。