

威海酱香饼技术培训，威海酱香饼技术学习

产品名称	威海酱香饼技术培训，威海酱香饼技术学习
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

威海酱香饼技术培训，威海酱香饼技术学习003

土家酱香饼是由恩施土家族民间面食大师,根据祖传宫廷秘方,用自制的健身药材和丹方香料和三十二种调料秘制而成。它外脆里软、油而不腻、味道丰富、余香满口，回味悠长，油香，葱香，馅香，面香令人回味无穷。

今天酱香饼走出大山，走进都市，利用现代工艺设备，酱香饼以香、甜、辣、脆为主要特点，风味独特、香酥可口、回味无穷，老少皆宜，适合广大消费者口味，吃着它，完全是一种美食享受，品尝后都交口称誉，赞不绝口。

酱香饼包装卫生、方便、快捷，适合现代人的生活节奏,成本低廉，其市场潜力巨大。酱香饼不仅适合大都市，也适合在县市和乡镇发展，更适合街头和路边小吃。

该项目投资小、见效快、起点低、风险低、利润高、易操作的好项目，投资收益十分理想，确实是小本创业的理想选择！

培训内容

- 1.土家酱香饼的所有原料识别与采购。
- 2.土家酱香饼的配比技术与和面手法。
- 3.土家酱香饼的配方及实际动手操作。
- 4.土家酱香饼的秘制酱料调制。
- 5.土家酱香饼的的制作全部过程。
- 6.土家酱香饼工具以及设备的使用和采购。

培训方式

随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作，学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！