

莱芜酱香饼培训学校，专业老师耐心教导

产品名称	莱芜酱香饼培训学校，专业老师耐心教导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

莱芜酱香饼培训学校，专业老师耐心教导016

膳学派小吃土家酱香饼是用几十种天然原料巧妙搭配，用特殊的技术慢慢熬制的酱，香味浓郁，滋味鲜美，甜中带酸，酸里透辣，用高精面粉做成的饼，烤好之后，酥脆可口，外焦里嫩，配上酱汁，不油腻、不上火、不口干，远非其他饼类可比。膳学派酱香饼学习内容：学习熬制秘制香酱，这个程序需要花上三四个小时，慢工出细活；学习和面，擀饼，烤饼，全套技术。

酱香饼香得出奇,甜的滋味,辣的火爆,脆的流口水,以其香、甜、辣、脆为都市上班族,街坊生活的较爱.香酱饼投资少,盈利快,是平民百姓都能做得起的好生意,所到之处,排队购买,供不应求.酱香饼的酱料是关键,膳学派的土家香酱饼一共由30余种不同的调料配制而成,在制作酱料的过程中分量,时间先后都极为讲究.只有这样做出来的酱料才能使土家酱香饼更加奇妙.

膳学派酱香饼培训内容:

1、酱香饼发面配比及和面手法;2、酱香饼所用二十多种调味料认识及性能3、酱香饼的擀制方法;4、酱香饼的分层技术;5、酱香饼的烤制技术;6、酱香饼各种秘制酱配方及实际动手操作;7、酱香饼制作全流程及制饼技巧.

膳学派酱香饼培训方式:按照酱香饼标准的比例配方和制作方法,老师一对一教学,学员亲自动手操作,反复练习,直到做出学员满意的口味为止,不限定学习时间.

膳学派课程简介

土家酱香饼，源自土家族民间传统美食，用料讲究天然醇正，做工讲究耐心细致，酱料香鲜可口，饼块酥嫩松软，吃过之后，唇齿留香，回味无穷。

膳学派课程内容

1：酱料制作

第一步，主要系统学习如何使用洋葱/姜蒜/泡椒/豆瓣酱/排骨酱/鸡精/白糖/耗油等食材制作土家酱香饼专用秘制酱料。

2：面饼制作

第二步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、泡打粉等食材制作面饼。这里重点学习揉面、擀饼等知识。

3：烤制大饼

第三步，主要系统学习如何操作使用电饼铛烤制土家酱香饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、翻饼、刷酱等知识。