

# 东营千层饼培训，正宗千层饼培训

产品名称	东营千层饼培训，正宗千层饼培训
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

东营哪里有千层饼技术学，学千层饼

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一，历史上以鄆城村路边客栈制作的风味较美。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口。

千层饼制作：

- 1.面粉放入盆中，加入开水，边加边用筷子搅成絮状，揉成光滑的面团。
- 2.碗中加入面粉、芝麻，五香粉，盐，将加热到冒烟后的花生油倒入，搅拌均匀，即成油酥。
- 3.将面团擀成薄片，大概2mm左右，厚了层次不分明，薄了包上油酥后容易烂掉，刷一层油酥。
- 4.撒上芝麻和葱花。
- 5.开始叠罗汉，一层落一层。叠到较后剩一点面皮包上之前的。关键提示（这样能防止面皮里的油酥外漏）。
- 6.从一头卷起，边抻边卷（这样饼会更加的薄），面团再醒上10分钟。
- 7.擀成饼状。
- 8.电饼铛预热后加入适量油，想要酥脆就多加油，放入饼，煎至两面金黄即可。

膳学派培训中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。

相对当今不断增加渴望创业当老板的人来说，个收益稳定，投资小的项目，是多数人基本上会抉择的。千层饼是集这些个优点于一身，正因为这样，深受群众的喜爱，深受群众欢迎，想开家千层饼店，到膳学派小吃培训学校来学会，可全部担保你获得千层饼的真正技术上，除此之外帮你成功开业。

千层饼是有名的风味小吃。它是以酵面制成饼再蒸制而成。其特点是色白暄染，咸鲜柔

润，层层分别，千层饼外酥里嫩、养分丰厚、软筋甜美、健康绿色、价格低廉，制造工艺精湛，闻之鲜香扑鼻，食之香而不腻。现在已成为很受家庭欢迎的特征小吃。小小一饼，前史悠悠：据传清光绪年间，溪口王毛龙开设王永顺饼店，出产脆酥饼，至今已有百年前史。一次，其弟在制饼时加了些奉化特产苔菜粉，作用饼味清香扑鼻，风味特别，一时间顾客盈门。打那往后，便用苔菜粉作为辅料制造酥饼，人称“毛龙千层饼”，师徒代代相传，名声远扬，盛销不衰，以至于人们不远千里，莅临舍间的茶桌。

我们膳学派郑重承诺：

- 1.我们保证一对一手把手教学方式：让学员在短期内可以学会技术，自己亲手操作整个流程。熟悉学习的品种所需要的用具和操作方式。
- 2.我们保证核心配方不保留倾囊传授给学员：您在学习的时候我们首选给您的是核心配方单子，内容包括整个操作流程，香料配比。熟悉各种香料的作用。先后放料的程序。让您学会自己独立配料。走遍大江南北不为自己不会配方而发愁。
- 3.我们保证学不会不收费：保每个学员学会为止，可以独立操作整个流程为准!!!
- 4.我们保证中途不收取任何其它费用：在您报名签约后，学费是一次性付清。在学习期间我们不收取任何费用，您可以安心学习。不必担心其它费用的。
- 5.我们保证为学员免费店面设计：您筹划开店的时候，店面位置、针对的顾客群体。所经营的品种。店面风格布置。我们会免费为您做个全面计划。让您放心开店，放心经营。
- 6.我们保证为学员全面指导开店：技术考核、分析选址、分析客户群体、店面设计、经营项目价格定位。经营方式。

膳学派小吃拥有一个顶尖的团队，公司以"创造一流品牌、培养一流人才"为发展目标，坚持"同心同德创大业，一心一意求发展"的理念，秉着"为企业创造利润；为员工谋求福利