

武大郎烧饼学习，东营武大郎烧饼培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 武大郎烧饼学习，东营武大郎烧饼培训 |
| 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

东营哪里可以学正宗武大郎烧饼技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

武大郎烧饼，是山东省梁山县的一种汉族传统名吃，较早出现于北宋年间，四大名著《水浒传》中有记载，其味道油而不腻，入口柔和，鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱，是回归自然的绿色食品，闻着香、吃着更香。不过现在，在梁山的风景区还出现了一种饼，也叫武大郎烧饼，口感香脆、可口，在薄饼上面有好多的小孔，小孔的周围布满了白色的芝麻，经过加工变成了金黄的颜色，让人看起来很有食欲。因为它轻薄可口，所以平时可以当作零食吃。

膳学派特色培训课程：小吃店 早餐店 烧烤店 砂锅店 卤肉店 油炸店 面食店 饼店 盖浇饭 炒菜 凉菜 冷饮 扣碗 火锅 干锅 麻辣香锅 三汁焖锅等项目，

武大郎烧饼一大特色就是，把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤，散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味悠长，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼。

授课名师简介

张老师，湖北仙桃人，湖北省烹饪名师，曾担任过北京万庭大酒店、天汉景逸酒楼面点主管；锦江大酒店面食系列技术顾问；在全国职业技能大赛，荣获“中式面点师一等奖”，上海餐饮行业技能大赛中获得“金牌面点师”称号。2008年1月加入武汉蔡林记任技术研发、技术指导团队，2011年与御世尚品公司携手，并创立“楚添”等早点品牌。2015年12月张老师被湖北省烹饪酒店行业协会授予“湖北烹饪名师”的荣誉证书。张老师专业培训各类白案、面点、早点、武大郎烧饼等美食，精通各式早餐早点营养搭配；张老师具有多年教学经验，授业解惑，是中式面点界不可多得的人才。他的教学态度亲和严禁，深入浅出，培训了一批又一批的面点精英。

膳学派教学特色：在教学过程中，师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，膳学派每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会原料在当地都可以买到，无需再从我们这采购。加微信：看教学视频！

武大郎烧饼起源于北宋景佑年间，始称“炊饼”，后改称“武大郎烧饼”。现经武汉御世尚品饮食文化有限公司白案大师彭老师，潜心研究，数万次的操作实验，终于开发出香味形俱佳、营养丰富的全新一代“武大郎烧饼”！它平衡人体营养所需，采用绿色的营养搭配，它的外形精美、制作方法独特，完整的保留了食品原有的营养元素。老少皆宜，令人口齿留香、百吃不厌。适应了人们现代生活节奏，使得顾客众口不再难调。武大郎烧饼一大特色就是，把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤或暗火煎制。散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味无穷，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼。

武大郎烧饼培训详情

培训内容：

武大郎烧饼 原味烧饼 酱香烧饼 麻辣烧饼 蛋香烧饼 牛肉烧饼 鸡柳烧饼 里脊烧饼等

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

面饼和面、揉面、醒发手法。

馅料的调配比例。

刷酱酱料的调配制作。

煎饼的火候、温度掌握技巧。

培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

特色早餐项目：胡辣汤，油条，油酥烧饼，豆腐脑豆浆，牛肉煎包，东北金丝饼，吊炉烧饼，粥类，炸油饼，茶鸡蛋，麻花，锅盔，鸡蛋灌饼，杂粮煎饼果子，土家酱香饼，葱花油饼，千层饼，羊肉汤，牛肉汤，扁粉菜，手抓饼，丸子汤，口福饼，肉馅火烧，特色馅饼，糝汤，鸡血汤，鸡窝烧饼，羊肉泡馍，锅贴，驴肉汤.驴肉火烧，花样馒头，洛阳豆腐汤，黄桥烧饼，麻酱烧饼，武大郎烧饼，掉渣饼，里脊肉饼，烙馍卷菜，菜盒.肉盒，牛肉饼，壮馍，海带饼，油饼母鸡汤，飞饼，牛舌饼，千叶酱香饼，麦多馅饼，包子类(天津狗不理包子.开封灌汤包.小笼包.功夫包子.杭州.小笼包子.水煎包.上海生煎.各种馅料)