

青岛烤面筋学习简单易懂，包教包会

产品名称	青岛烤面筋学习简单易懂，包教包会
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

青岛烤面筋学习简单易懂，包教包会003

本套烤面筋课程您学会之后，可以去夜市，美食小吃街，商业步行街，学校门口，工业区周边等地开个烤面筋店。当然您也可以购买一台小吃车去夜市摆摊经营。

烤面筋简单介绍

烤面筋，是一种传统特色小吃，具有香辣味，孜然味。主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上
进行烘烤，撒上调料、酱汁即成。

理论学习：

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1、专业老师实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技术，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

烤面筋培训内容

1、把面筋切成薄片。

2、加盐、鸡精、蚝油、糖、酱油、孜然。

3、搅拌均匀，用竹签把面筋都串起来。

5、烤盘底下铺一层油纸，把面筋晾到烤架上。

6、全部晾好后，在面筋上刷一层油。

7、放到烤箱里中层，上下火，200度，烤20分钟即可。

烤面筋培训时间

随到随学，不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3-7天左右，视个人情况而定。

