

# 德州早餐手抓饼技术培训，配方公开

产品名称	德州早餐手抓饼技术培训，配方公开
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

手抓饼原名葱抓饼，在2004年时在台湾被发掘并于2005年正式引入大陆，新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝干连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃;它不仅可搭配鸡蛋、猪肉叉烧、牛肉饼、粮心香肠、藤椒鸡排、培根、蔬菜等辅料，还可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱等酱料，另外还有原味、葱香芝麻味、全麦味和梅干菜味四种口味，香酥可口，老少皆宜，制作方法简单，在家也可轻松烹制!

手抓饼是较近这几年比较火爆的小吃项目之一，它由面粉，食盐，黄油，食用油等食材精制而成。刚出炉的手抓饼层薄如纸，层次分明，色泽金黄，口感外酥里嫩，十分诱人。手抓饼还可以加入其他食物一起吃，比如可以添加：鸡蛋，火腿，青菜，黄瓜丝等等，不过增加的食物多了，销售价格也会有所增加。外行人可能会说，那个手抓饼制作好简单的，不就是用电饼铛这边烙两下，那边烙两下就可以吃了吗?这么简单的小吃还去花钱学?其实任何小吃的做法都是有方法有制作工艺可言的，你如果没有技术配方，根本就不知道别人的手抓饼是怎么做的。

膳学派课程安排:

### 1：面饼制作

第一步，主要系统学习如何使用清水、面粉、混合油等食材制作面饼。这里重点学习和面、揉面等知识。

### 2：酥油制作

第二步，主要系统学习如何使用混合油、姜葱等食材制作酥油。

### 3：分割

第三步，主要系统学习如何将面团切割成大小均匀的剂子。

#### 4：擀饼

第四步，主要系统学习如何操作使用擀面杖擀成薄饼，然后再将其卷成圆圈状态。

#### 5：煎饼

第五步，主要系统学习如何操作使用扒炉煎制手抓饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、煎饼等知识。

#### 6：蒜蓉酱制作

第六步，主要系统学习如何使用大蒜、姜、泡椒、白糖、盐等食材制作手抓饼专用蒜蓉酱。

#### 7：香辣酱制作

第七步，主要系统学习如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材制作手抓饼专用香辣酱。