

连云港学习酱香饼的地方，简单易学

产品名称	连云港学习酱香饼的地方，简单易学
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

哪里有酱香饼学-哪里有酱香饼培训

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。酱饼火爆的较主要原因。2.土家酱香饼在国内具备了一定的品牌优势。3.土家酱香饼做好后，根据顾客的需要，用刀切成扇形小块，论秤卖斤，一般一斤五元左右，利润50%以上，销售时使用镀膜牛皮纸袋包装，经实惠，干净卫生，

顾客可以拿着吃，走着吃，很适合现代人生活的快节奏。4.土家酱香饼投资小，回报快，需求量大，市场广阔，已成为众多小吃创业者的首选项目。5.认可度比较高，在大街小巷基本上都能看到土家酱香饼的小吃店，而购买的人都络绎不绝。6.开店方便，地铁旁边，公交站牌、小吃街，都是地理位置比较优越的地方。酱香饼是大家比较喜欢的一种街常见小吃，甜香爽口。

学习酱香饼技术，想要开好酱香饼店面，欢迎到膳学派实地考察学习。膳学派专业实践教学模式，小班教学，主食面点的全套技术，毫不保留的传授给你，希望每个毕业的学员，都能开好主食面点店，别再犹豫不决，机会错过就意味着多花冤枉钱。在膳学派，有免费提供给学员吃住、培训期间的所有食材、和教学设备、允许两个人同时学习技术，后期开店自己够买，终生免费的技术升级，有任何疑问都能咨询我们，总部提供周到的售后服务。

膳学派土家酱香饼市场分析：1.酱香饼为越来越多的朋友们喜欢，原因有两个，一是酱香饼购买成本便宜，全部成本两元一斤，并且不耽误时间，一会就烤好，二是饼香脆，抹上辣酱，更是另人回味无穷。这无疑是我们膳学派小吃培训学校实际考察，品尝、参观、觉得心里踏实后签订合同，有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您

安心、放心。

山东省青岛市膳学派小吃培训中心历经20年精心研究。一经推出就火爆全国各地。膳学派小吃培训学校是专门从事特色小吃培训、餐饮技术培训、食品机械供应、技术与开发咨询策划服务为一体的综合性创业培训中心。小吃培训中心所培训项目注重实际操作，每种技术均可实际操作。膳学派培训中心优势在于不同于厨师培训中心，学期短，针对性强，名师指导，学费低。给更多的下岗人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过我们培训来实现梦想！

土家酱香饼也叫香酱饼，是湖北省恩施长阳土家族的一种特有的小吃，后来被北京谭师傅（谭震）引进推广，改进成大众口味，火遍全国。我们膳学派教的是做饼做酱的核心技术，保证毫无保留教给学员全部技术，我们不搞合作，一次性收费，全程无二次收费，学习期间食宿全包，免去额外支出。保证让学员学会为止。

膳学派酱香饼培训内容：

- 1.土家酱香饼发面的配比及和面手法；
- 2.土家酱香饼培训秘制酱配方及实际动手操作
- 3.土家酱香饼培训制作全流程及制饼技巧；
- 4.土家酱香饼培训制作设备使用维护；
- 5.土家酱香饼各种调料的认识及采购信息；
- 6.土家酱香饼店面选址及经营管理技巧。

酱香饼是一种与千层饼外貌相似，但口感和味道有天壤之别的一种新饼，刚推出市场的时候，相当火爆，数十人排队等候成为一道城市的风景线，其实这是一项阳光工程，主要是考虑到下岗工人和待业青年，以及低收入人群，这种投资小，风险小，回报快，已经让很多人发财致富起来。酱香饼是大家比较喜欢的一种街常见小吃，甜香爽口。较主要的是，在较饥饿的时候能填充肚子。

土家酱香饼中的面粉中所含营养物质主要是淀粉，其次还有蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等。能量6389.75.千卡维生素B60.34毫克、蛋白质101.2克、脂肪514.45克、碳水化合物363.7克、叶酸270.2微克、膳食纤维14.38克、胆固醇2357.5毫克、维生素A351微克、硫胺素2.03毫克、核黄素0.73毫克、烟酸8.64毫克、维生素E4.36毫克、钙411.2毫克、磷1003.75毫克、钾1299.9毫克、钠4344.85毫克、碘55.3微克、镁277.7毫克、铁10.22毫克、锌3.46毫克、硒65.92微克、铜0.55毫克、锰0.76毫克。