

# 济南正宗葱油饼学习，名师一对一培训

产品名称	济南正宗葱油饼学习，名师一对一培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南正宗葱油饼学习，名师一对一培训016

膳学派餐饮培训学校葱花饼技术培训：葱花饼用的面一定要筋，也可以加点面筋，和面的时候，不用水，要用相当份量的猪油，也就是说，做葱花饼的面，是酥面，不是水面。另外，和面的时候，面里头还需要加盐和高汤，高汤是用来代替水的，盐是为了让面有味道。高汤必须是滤过的，不能有油，否则会破坏猪油的香味。当然较重要的，就是面里要有葱花，否则叫什么葱花饼呢。几把嫩小葱，去掉绿叶，留下三寸长的葱白，然后剁成葱蓉，葱粒至少要细到小米粒大小。和面的时候，加进面粉里，这才是完整的葱花饼酥面。

学习时可以来两人一起培训，我们有专业的师傅手把手的传授，自己动手操作，跟着师傅在后面学习技术秘方，理论加实际操作相结合，免费提供食宿，直到你们完全学会为止。我们的培训流程是：你先到总部来实地考察，品尝口味，等你尝过后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上培训费，当天在这里培训学习。现在快来膳学派吧！膳学派教授的小吃口味独特，老师手把手模式培训！欢迎考察，先品尝，口味好再决定学习！

根据个人接收能力，不限制学习期限，学会为止！到我校培训的学员们吃住免费，包教包会，中途不再收任何费用。所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期老师手把手教技术，后期学员实际操作由师傅指点，反复练习，直到您自己确定学会为止！

膳学派特色小吃培训中心一次性收费，中途不收取任何费用。华丽的语言，不如老师实实在在把自己所有本领，毫无保留的手把手复制给学员。让学员学到本领，成功实现自己的创业梦想才是我们想做的！我们也有数不清的学员在我们这里学习，较终走向成功！欢迎您前来品尝，认可后再学习！

### 培训课程

1.讲述葱油饼的主原料认识及基础知识。

- 2.讲解各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.辅料的配制及方法。
- 4.火候、撒料食用方法。
- 5.未售完半成品的保存方法。
- 6.设备器具采购途径和要求。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。