东营正宗酱香饼技术培训

产品名称	东营正宗酱香饼技术培训
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

酱香饼学习-正宗土家酱香饼哪里学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

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，和改进成大众口味，火遍全国。在古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说：“ 此饼是清朝康熙年间，一位武当山的斋法号为德福僧人，他用多年自制的斋 菜及多种药材和香料秘制而成 ”凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀 开了面纱走出了大山，走进了都市，已成为都市生活不可多得的集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

培训课程安排

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、专业老师一对一的实战示范，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巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1、备原材料，老师旁边检查指导。

2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容

1、发面的配比技术和和面手法；

2、酱香饼所用二十多种调味料认识及性能；

3、酱香饼秘制酱配方及实际动手操作；

4、挂盐配方和酱香饼刷酱配方及实际操作；

5、酱香饼制作全流程及制饼技巧；

6、酱香饼制作设备使用维护及采购信息。

膳学派制作酱香饼香得出奇,甜的滋味,辣的火爆,脆的流口水,以其香、甜、辣、脆为都市上班簇,街坊生活的较爱.香酱饼投资少,盈利快,是平民百姓都能做得起的好生意,所到之处,挤队购买,供不应求.酱香饼的酱料是关键,膳学派的土家香酱饼一共由30余种不同的调料配制而成,在制作酱料的过程中分量,时间先后都极为讲究.只有这样做出来的酱料才能使土家酱香饼更加奇妙.

酱香饼只要经过简单培训后,无需行业经验,轻松上手,快速开店,快速挣钱.一个烤饼机就能做出美味的酱香饼,只要你放在那里自然就会有大量的人群前来.现在是个创业的时代,很多人都渴望经营一份属于自已的事业,对于资金少的朋友们来说,小本创业首选酱香饼千层饼是很合适的,其经营成本不高,投入不大,回收资金也很快,种种迹象表明,这是一个很成功的创业项目.