

滨州烤面筋培训机构

产品名称	滨州烤面筋培训机构
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

城阳区哪里有烤面筋培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。膳学派是一家专业的小吃培训机构，拥有近200

多种特色小吃，有资深的厨师团队，我们师傅会从较基本的切菜，配菜，配料等一步步教学，保证让学员学到真正的小吃技术，我们不会有任何技术上的保留，我们学校的宗旨是真诚扶持创业，创业改变人生。

传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作的，现用面筋粉（谷朊粉）代替了，将面筋粉经过特制而成型的弹簧（螺旋状）的形狀的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，较后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋。烤面筋基本原料是面粉，因此决定了其成本的低廉性。一串的成本只有0.2元左右，售价一般在1.0元，利润率为400%；在高消费区域，零售价甚至可以卖到1.5—2元。一般的街边档口，每天可以正常售出300份；如果位置选的好，客流量大，售出400份以上都不成问题。

课程内容

1：面筋串生产

较好步，主要系统学习如何使用面粉、清水、盐、花椒粉、天然香料等食材纯手工制作面筋串。这里重点学习掌握面筋串制作、加工、穿制、切制等知识。

2：红油制作

第二步，主要系统学习如何使用花椒、三奈、桂皮、八角、调和油、洋葱、芹菜节、辣椒粉等食材熬制香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

3：酱料制作

第三步，主要系统学习如何使用泡椒、大蒜、芝麻酱、花生酱、花椒粉、鸡精、白糖、盐、调和油等食材制作香辣酱。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候等知识。

4：烤面筋串

第四步，主要系统学习如何使用炭火烤制面筋串。这里重点学习掌握面筋串的烤法、时间、火候、刷酱料、撒佐料等知识。

烤面筋培训内容大串烤面筋培训班 大串面筋技术培训让每一位食客流连忘返。烤面筋除了可以烤着吃，也可以炸着吃、煮着吃都是非常美味的。学正宗烤面筋的做法卖烤面筋一天挣多少钱，膳学派师傅说：如果自己买面筋粉做烤串，利润高一些，每串的成本在0.3元以下。但是很费时间的。你如果批发别人的串自己烤制，利润在0.5元左右，这样省下来时间可以做别的，把握好烤串的调料就行了。

烤面筋培训。将面筋粉经过特制而成型的弹簧（螺旋状）的形的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，较后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋了。烤面筋的烹制方式多种多样，可以烤着吃，也可以炸着吃，味道同样鲜美、多样：原味、香甜、麻辣、香辣、超辣、玫瑰、留香、水果、牛肉、鸡肉等多种味道。由于专用烧烤面筋的制作和成型是绝密技术，因此该项目在很多地方可谓市场一片空白，自然是一个绝对的淘金热点。

青岛省较大的教育平台，师资力量雄厚，较专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。我校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。膳学派餐饮培训秉承以人为本，顾客至上的经营理念，