

# 武大郎烧饼技术城阳可以学

产品名称	武大郎烧饼技术城阳可以学
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

武大郎烧饼技术城阳哪里学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

武大郎烧饼金黄酥香，造型美观，诱人食欲。多年来，经过历代厨师们的不断创新与改进，使之成为做工精细，香脆可口，便于携带，馈赠亲友之佳品。由于是用的玉米粉和小麦面粉混合，自然发酵，绝没有酸酸的酵母味；有辣和不辣两种口味，不过似乎辣味更受欢迎些。金黄的饼上撒着肉碎，咬一口很香脆，油而不腻，非常香口——怪不得叫“中国式比萨”。

蒸饼的出现也是在晋代，依据是《晋书·何曾传》。书中说：何曾这个人“性奢豪”，“蒸饼上不坼chè（裂开）作十字不食。”——即，不是“开花的馒头”他不吃。《齐书》的作者萧子显在书里说：“西晋永平九年（公元299年），规定太庙祭祀时用‘面起饼’。”《演繁露》一书是宋代程大昌所著，他在解释“面起饼”的作法时说：“入酵面中，令其松松然也。”——这里的蒸饼也好，面起饼也好——其实就是武大郎作的蒸炊饼。

武大郎烧饼培训内容：1、制作材料的挑选与作用介绍；2、老面发酵技术，面团制作手法；3、肉馅的搭配及鲜香味的调制；4、饼制技术；5、烙饼要领制作技术；6、各种馅料制作技术。

武大郎经营成本：

武大郎烧饼的成本计算按面粉1元/斤算(批发价)。加水后一斤变1.7斤。一个饼用面180克。约2角。肉按8元/斤用15克。约0.24元香料45元/斤用0.2克.约0.003元.其它1.5元/斤用25克约8分.油3元/斤用20克约0.12元每个饼成本共计0.64元。（可做成110克一个成本可降为0.45元饼的大小不变）按正常生意，一天至少在300个饼以上。

武大郎烧饼上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼。把

几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤，散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味无穷，百吃不厌。

武大郎烧饼有辣和不辣两种口味，不过似乎辣味更受欢迎些。金黄的饼上撒着肉碎，咬一口很香脆，油而不腻，非常香口——怪不得叫“中国式比萨”。它平衡人体营养所需，采用绿色的营养搭配，它的外形精美、制作方法独特，完整的保留了食品原有的营养元素。老少皆宜，令人口齿留香、百吃不厌。适应了人们现代生活节奏。