

青岛手抓饼培训，老师细心指导

产品名称	青岛手抓饼培训，老师细心指导
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

青岛手抓饼培训，老师细心指导016

膳学派课程介绍

手抓饼的前身其实就是天津的葱油饼，后来慢慢演变成现在的手抓饼，也叫“葱抓饼”。手抓饼流传至台湾后，经过台湾厨师的改进，最终成为风靡全国的美食。

手抓饼原名葱抓饼，2004年在台湾夜市被发现并于2005年正式从台湾引进至内地。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃。

手抓饼是较近这几年比较火爆的小吃项目之一，它由面粉，食盐，黄油，食用油等食材精制而成。刚出炉的手抓饼层薄如纸，层次分明，色泽金黄，口感外酥里嫩，十分诱人。手抓饼还可以加入其他食物一起吃，比如可以添加：鸡蛋，火腿，青菜，黄瓜丝等等，不过增加的食物多了，销售价格也会有所增加。外行人可能会说，那个手抓饼制作好简单的，不就是用电饼铛这边烙两下，那边烙两下就可以吃了吗？这么简单的小吃还去花钱学？其实任何小吃的做法都是有方法有制作工艺可言的，你如果没有技术配方，根本就不知道别人的手抓饼是怎么做的。

膳学派餐饮小吃培训公司常年传授手抓饼技术，报名之后，就会发给学员一份手抓饼核心技术配方资料，另外还会安排专业师傅手把手一对一传授整套手抓饼核心技术和配方等知识，学员真材实料实际操作学习，包教包会，学会为止。欢迎有学习意向的朋友前去实地考察了解详细培训情况。

膳学派教学方式：

- 1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节假日不休息。
- 2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。

3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。

4、膳学派餐饮培训学校向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。

膳学派课程内容

1：面饼制作

第一步，主要系统学习如何使用清水、面粉、混合油等食材制作面饼。这里重点学习和面、揉面等知识。

2：酥油制作

第二步，主要系统学习如何使用混合油、姜葱等食材制作酥油。

3：分割

第三步，主要系统学习如何将面团切割成大小均匀的剂子。

4：擀饼

第四步，主要系统学习如何操作使用擀面杖擀成薄饼，然后再将其卷成圆圈状态。

5：煎饼

第五步，主要系统学习如何操作使用扒炉煎制手抓饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、煎饼等知识。

6：香辣酱制作

第六步，主要系统学习如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材制作手抓饼专用香辣酱。