

# 千层饼专业学习培训

产品名称	千层饼专业学习培训
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

### 千层饼专业学习培训002

千层饼的做法、膳学派千层饼培训，专业的面点培训到膳学派正规学校学习

千层饼的做法、千层饼的制作方法学正宗千层饼到正规学校、千层饼培训千层饼是有名的风味小吃。它是以酵面制成饼再蒸制而成。其特点是色白暄染，咸鲜柔润，层层分离。现在已成为很受家庭欢迎的特色小吃。

#### 一、千层饼历史：

千层饼的前身是开封片饼，距今已有600多年的历史。经各家面点大师潜心专研，在保持其传统精髓的前提下，大胆革新，一方面引进现代中点科学配方组合技术，使千层饼麦香更纯正，食用更健康；另一方面改革加工工艺，使整个加工流程更通畅，操作更标准，品质更稳定，使产品真正适合现代消费者对食品的选择。

#### 二、市场前景分析：

目前市场出现了太多的食品小吃加盟连锁，例如：鲜奶麻花、掉渣渣烧饼，

都是一阵风而已，没做多久就全部关门停业。是什么原因导致这种现状？第一：它不是大众所喜欢，只属于某一部分人群，故不会有大的市场；第二：不实惠，不会天天吃，只能偶尔尝个鲜。但千层饼就有别于上两种，它是既实惠又好吃，天天想吃，久吃不厌。尤其是千层饼它既可代替主食、如馒头、米饭等，又可当零食享用，关键是老少兼宜，千层饼外酥里嫩、营养丰富、软筋香甜、健康绿色、价格低廉，制作工艺独特，闻之鲜香扑鼻，食之香而不腻。

膳学派千层饼的基本做法：

原料：

面粉200克、酵母1克、水125克。

辅料：

面粉10克、油30克、盐2-3克。

做法：

- 1、烫水至80度，活一多半面粉，注意要柔软的感觉；
- 2、面稍微凉，兑凉水活剩下的面；关键一定要柔软（此处应最注意），醒面20分钟；
- 3、面板铺开，把面摊匀成3-4毫米厚，把猪大油、盐依次均匀的刷在面皮上；
- 4、把面皮从一端开始卷起，搓成直径4-6公分的面卷，然后从两端开始，相反方向，对卷，卷到中央，叠放起来，均匀的摊至5-8毫米厚度。
- 5、铁锅放少量油，烧热，把饼放进锅里，慢火，反复，直至熟透，起锅即可。

膳学派的千层饼选自优质面粉、精盐等多种香料。黄焦里嫩，松脆香甜。

特点：膳学派小吃培训做出的千层饼，外皮酥、壤多、味道香。