

特色掉炉烧饼培训，高效率培训

产品名称	特色掉炉烧饼培训，高效率培训
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

特色掉炉烧饼培训，高效率培训016

膳学派吊炉烧饼培训学校地址服务为先,芝麻烧饼又叫高炉烧饼，高炉烧饼历史悠久，已有上千年的文明历史记载。烧饼颜色焦黄，放在木炭上慢烤随着烧饼的成熟，那香气溢令人垂涎，高炉烧饼亦是胡饼的一种，所谓高炉原是吊炉，又有做窝炉的，可挑担沿街售卖，后渐固定营业，炉顶之锅亦不再吊。此饼多以发酵面制作，擀片包芯，砍花摊圆，然后单面沾芝麻贴烤。成熟后外酥里嫩，可单食，但河南民间多视丰俭，或夹食牛羊肉;或夹食油条馓子;或夹食炒凉粉，均是美味。

吊炉烧饼是一种传统特色面食，至今已经有近百年的历史了。面食是北方人一日三餐不可缺少的，烧饼就是其中一类，吊炉烧饼就是其中之一。吊炉烧饼清香扑鼻，口感外焦里嫩，质地绵密紧实，吃起来很劲道，吃起来有一种醇厚的面香、椒盐香、芝麻香混合在一起的香味儿，很值得回味的香味儿，耐人寻味。

吊炉烧饼以白面、水、食盐、花椒面、白芝麻为原料，制成饼坯，通过吊炉烤制而成，是一种很常见的民间传统面食。常见于早餐摊，早市，菜市场，小区门口、学校门口等等，是一种深受老百姓喜爱的食品。我们培训学校节假日不休，随到随学，一般3-5天左右即可掌握技术和工艺配方，但是根据个人接受快慢不同，我们学期不限学会为止的。

饼类培训：里脊扒饼、吊炉烧饼、获嘉烧饼、中和烧饼、缸炉烧饼、又卷烧饼、麻酱烧饼、老白烧饼、油酥芝麻烧饼、武大郎烧饼、黄桥烧饼、土家烧饼、掉渣烧饼、马蹄烧饼、杂粮烧饼、高炉烧饼、酱香饼、熏肉大饼、馋嘴饼、芙蓉卷饼、公婆饼、月亮馍粉蒸肉、香掉牙千层饼、老北京卤肉卷、馅饼、灵宝肉夹馍、梁三卷馍、延津火烧、布袋馍、驴肉火烧、鸡蛋灌饼、杂粮煎饼、锅盔、顾县肉和、香河肉饼、馒头等。

膳学派餐饮小吃培训学校，开创18年教学经验丰富，专业的师傅一对一传授技术，口味正宗免费品尝。

我们所培训项目还有很多，大到开店餐饮美食项目，小到流动经营特色小吃项目，应有尽有，想要小吃创业，学习餐饮美食技术，膳学派将为您开启一个全新学习技术的平台，欢迎创业有志之士前来报名学习，考察，参观。