

# 正宗手抓饼技术培训

产品名称	正宗手抓饼技术培训
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

### 正宗手抓饼技术培训002

膳学派手抓饼原名葱抓饼，起源于中国台湾地区。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，抓起就吃手抓饼原名葱抓饼，是天津的葱油饼演变而成。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。至今一直风靡全国，可搭配鸡蛋，培根，蔬菜等辅料，香酥可口，老少皆宜。

膳学派培训课程：

- 1.台湾手抓饼的配比及和面手法；
- 2.台湾手抓饼各种特色酱料及实际动手操作；
- 3.台湾手抓饼制作全流程及技巧；
- 4.台湾手抓饼制作设备使用及维护；
- 5.台湾手抓饼各种调料的识别及采购信息；
- 6.台湾手抓饼选址及经营管理技巧。

至今一直风靡全国，可搭配鸡蛋、猪肉叉烧、牛肉饼、粮心香肠、藤椒鸡排、培根、方火腿、鸡柳、蔬菜等辅料，也可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱、黑椒酱、排骨酱等酱料，香酥可口，老少皆宜。

膳学派手抓饼培训内容：

- 1、发面的配比技术和和面手法
- 2、台湾手抓饼所用多种调味料认识及性能
- 3、台湾手抓饼秘制肉馅配方及实际动手操作欢迎来食为天培训学校实地考察学习
- 4、手抓饼制作全流程及制饼技巧；
- 5、手抓饼制作设备使用维护及进货渠道