

# 山东馅饼技术培训，一对一学习

产品名称	山东馅饼技术培训，一对一学习
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

### 山东馅饼技术培训，一对一学习002

膳学派馅饼是一种常见的面食，其融合了西点的烤制方法、中式的馅料制作、西式的馅料搭配，运用现代设备和独特的制饼技术，烤制特色美味。馅饼馅料丰富：含有黑椒牛肉、香辣鱿鱼、照烧鸡腿、麻辣鸡肉、青椒鸡蛋、等十几种馅料，自己任意调制，不同的馅料，可做出不同滋味的馅饼。出锅后的馅饼表层香酥爽口、里层细嫩有筋、口味独特，并且避免了煎炸食品对人体健康的危害，保留了食品原有的营养元素，鲜香宜人、老少皆宜。

如果你现在常常感觉经济紧张，钱不够花，你急需挣到更多的金钱来改善自己的现状，请选择学习一样小吃技术，它可以帮助你在短时间内创业挣钱，以较快的速度改变你窘迫的现状；如果你坐拥资金正在寻找合适的项目，请选择小吃行业，请培养小吃人才，它可以帮助你开创一番新的事业，让你在人生的道路上再创辉煌，经济和社会地位更上一层楼，实现你人生的目标和价值。膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为广大创业者提供的只是一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保开店成功。

膳学派馅饼适合人群很广。为什么这样说呢，不论是小学生，中学生，大学生，已工作的青年男女，还是中老年人，都能接受它，因为其品种丰富，口味众多，口感香酥，营养丰富，满足了不同人群的需求，所以，在若干年内，不会衰退。因为它已经成为了一种品种，一种选择，更因为，人们已经打心里接受并且容纳它了。就像烤鸭，到处都有卖的，已经成为了一种美食的符号！

馅饼，也称盒子（台湾和大陆译作派，只有香港译作批，两者皆源自英语pie）是一种烤焗食品，由饼皮包着馅料。百味鲜馅饼是用烤炉或者电饼档烤出来的，面皮的口感很像层层叠叠的苏式月饼，疏松又不油腻。皮酥软，不粘牙，入口即化；馅香糯，不很甜，回味无穷。馅料品种不少，口味也不是很甜，新鲜的情况下还是蛮好吃的，大小也适中，很适合做早饭。馅有芝麻、枣泥、白糖等几种，因为是混在一

起卖的，得等到咬上一口，才知道内里乾坤。膳学派小吃培训学校味独特，百余种名吃任您选：传承百年美食美味小吃经典小吃，味出众，现场培训，包教包会，食宿自理，开业指导。所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期老师手把手教技术，后期学员实际操作由师傅指点，反复练习，我校按照口味本地化、操作标准化、小本创业化以及完善的后续服务标准，不限制学期自己学满意为止。学会后原材料在当地就可以买到，不需在我们这儿买任何原料。我们对每一个学员都会认真支持、建立档案，在经营中遇到的问题随时解决，免费技术升级，让您在同行业竞争中得到实惠!下岗职工，退伍军人，贫困户，毕业学生优惠。