

千层饼技术培训到武汉文昌小吃培训学校

产品名称	千层饼技术培训到武汉文昌小吃培训学校
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

产品详情

千层饼技术培训到武汉文昌小吃培训学校

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的名吃之一，历史上以鄆城村路边客栈制作的风味美。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。千层饼也是奉化溪口的特产，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。

文昌小吃培训——千层饼培训理论学习

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

文昌小吃培训——千层饼示范讲解

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

培训内容：

- 1.千层饼的发面的配比技术和和面手法；
- 2.千层饼所用调味料认识及性能；
- 3.千层饼配方及实际动手操作；

4.千层饼制作全流程及制饼技巧；

5.千层饼制作设备使用维护及采购信息。

学员亲手操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

文昌小吃培训——千层饼学习时间：

一周左右，根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00

培训方式：随到随学，手把手教实操

学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号（户部巷步行街瑞苗城内）

来校路线：

1、武汉火车站、汉阳王家湾乘地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院乘573、717、539路公交车，武昌火车站乘539路、在解放路后长街站下，前行50米在司门口天桥下，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到。

2、汉口火车站、光谷方向乘地铁2号线在积玉桥站下D出过马路斜对面，乘514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路即到民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌职业学校

3.森林公园坐518到付家坡转804/15路公交在民主路司门口下车,司门口天桥下，经户部巷步行街向长江大桥方向走3分钟即到武汉市文昌职业学校