

驻马店泰山烧饼技术培训

产品名称	驻马店泰山烧饼技术培训
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

驻马店泰山烧饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派培训的油酥烧饼技术口味正宗，油酥饼是由唐代的千层烙饼，经历代厨师不断精心改进而成。油酥饼有种类较多，主要有葱油酥饼、千层油酥饼、抹茶油酥饼、鸭油酥饼、果味油酥饼、五香葱油酥饼等等。特点是层次分明，脆而不碎，油而不腻。油酥烧饼近几年火爆，走街串巷做小本生意的较多，为了生活和竞争，手艺越做越精，所以就出了名。

油酥烧饼制作时在水合面和油合面上撒些花椒，食盐，茴香籽等调料，然后叠层作卷，擀成茶碗口般大小的面饼，放进特制的吊炉内用温火焙烤，上下火要均匀，锅底温度要适当，一边翻动，一边往饼面上刷油还要严格控制焙烤的时间。出锅后，放在铁架上晾焦，便可食用，开好餐饮店。能学到好技术成功创业于餐饮行业。想学习小吃技术就来中国吧！

所以常常闪过想创业的念头，前期想做点小本生意，投入少为更大的发展做基础。所以学习小吃技术就很好，可以开店可以流动，节省成本不受约束，开一家小吃店做一个小老板就是不错的起步。

膳学派油酥烧饼历史悠久，流传至今，做小吃就做老百姓天天消费小吃，精制而成，以油而不腻、入口柔和、鲜香可口、回味悠长而深受市场推崇和喜爱。老北京烧饼物美价廉，薄销，口味非常好，老北京烧饼种类样式丰富，虽然特点不同，还是有共同处的，那就是香!

学习烧饼做法几天能学会 烧饼培训技术学校在哪里

想学习我们这烧饼技术的学员，可以先加我的微信圈看我们这炸烧饼视频哦，朋友圈有老师现场教课学员现场学习的视频，您可以先加上我们，提前对我们的培训情况多些了解，来学习的时候不管想学习哪种

小吃，来了都可以先品尝味道的，味道满意了在报名开始学习，或者来之前现在你们当地找家生意好卖的好的你想学习的小吃的地方，先去品尝下味道，再来咱学校品尝对比。

膳学派油酥烧饼历史悠久，流传至今，做小吃就做老百姓天天消费小吃，精制而成，以油而不腻、入口柔和、鲜香可口、回味悠长而深受市场推崇和喜爱。老北京烧饼物美价廉，薄销，口味非常好，老北京烧饼种类样式丰富，虽然特点不同，还是有共同处的，那就是香!对于初次创业的朋友们来说，是个很好的创业选择方向。

油酥烧饼，呈金黄色，外酥里嫩、葱香味浓、香而不腻、别具风味，其打开犹如菊花绽放，形如盘丝且丝丝不散，另吃过的人赞不绝口。小吃培训学校致力于中华美食餐饮的挖掘、推广、传播，特别注重培训投资小、见效快、易学会、利润高的各式小吃，使来我校的学员以微小的投资立刻拥有整套的特色生产技术，实现自己的创业理想。

我校规模大，技术口味好，培训品种多，小吃系列，早餐系列，油炸系列，烧烤系列，凉菜系列等上千种特色项目供学员选择。而且是全国连锁的。