鹤壁可以学到金丝饼技术

产品名称	鹤壁可以学到金丝饼技术
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

鹤壁可以学到金丝饼技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

金丝饼创始于清朝雍正年间，距今已有三百年的历史，金丝饼当时仅限在皇宫内供皇室族亲享用，被乾隆帝称为“ 中华一绝 ”。至清末戡乱之际其制作工艺注入东北民间，被世人称为“ 宫廷金丝饼 ”。该饼制成后，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。宫廷金丝饼遵从传统工艺，配料精选考察，共选用特级高筋粉、鸡蛋等原料精配而成，纯属绿色食品。

金丝饼培训，金丝饼，又叫一窝丝，因制作的金丝饼因其色相（金黄）口感俱佳（刚出炉的皮儿酥脆，瓤散软，入口即化；晾干或者微波炉再烘干之后通体松脆；细品之芳香绵长），广受欢迎。膳学派餐饮总部推出的金丝饼培训不限制学习时间,包教包会,学会为止，一般2-3天左右，即可学会整套金丝饼技术，金丝饼也是小本创业投资者的首选致富好项目。

金丝饼优势：金丝饼项目优势一，金丝饼投资小，回报快，不需要高技能，所面向的消费群体又是较广范的，只要能坚持，调整好心态，几乎是零风险。 金丝饼项目优势二，金丝饼消费群体庞大；目前我们的消费主流群体以年轻人为主，适合各式的人群。中老年人，小朋友，也照样是我们庞大的消费群体。金丝饼项目优势三，无需店面也可经营，现在很多人都有资金，在选择行业的时候，又左右为难，而金丝饼特别适合中小创业者，它技术好掌握，可操作性强，经营灵活。

金丝饼是中国的传统面点，有的地方叫它“ 一窝丝 ”，具有颜色焦黄，葱香浓郁，口感酥脆的特色。所以在食客这里很受欢迎。千层饼，在山东一带又叫“ 瓢瓤子 ”，历史上以鄣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。今天安阳膳学派小吃培训的师傅来带我们看看金丝饼的制作。金丝饼简介：金丝饼 金丝饼创始于清朝雍正年间，距今已有三百年的历史，金丝饼当时仅限在皇宫内供皇室族亲享用，被乾隆帝称为“ 中华一绝 ”。

该饼制成后，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。舌尖上的美食，对于中国人来说，美食的研究没有终止。正是华夏文明的积淀，成就了传统小吃历经几千年而魅力不减，是永远的朝阳产业，是无尽的投资金矿！为了品尝一下特色口味，人们不惜多跑两条街道，或从东城跑到西城，还有人饥肠辘辘地在一家店铺门口久久等候着。对于一种“特色”尚且如此，那么有着悠久传统的东北金丝饼呢，人们必将口口相传，尽人皆知。

膳学派有多位师傅常年教学培训，每个项目，由学员自己选择，专业师傅教学，理论和实践结合，师傅亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，反复实践，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。培训时间：老师一对一授课.包教包会，学会为止，包含原材料、教材等费用.学习过程中不会再收其他任何费用!根据个人情况而定.直到完全掌握以上技术为止