

济南正宗香酥糖饼培训机构

产品名称	济南正宗香酥糖饼培训机构
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

济南正宗香酥糖饼培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

【吐司小批萨】将吐司片上均匀涂上一层番茄酱；加盖一层马苏里拉奶酪片；再依次铺上处理好的蔬菜及香肠；再盖一层苏里拉奶酪片；放入预热好200度的烤箱中烤8-10分钟至吐司表面金黄，奶酪融化即可。

千叶饼以优质小麦为面粉原料。用大盆和面时以老酵母头作面引子，待面团醒松，反复揉和，擀成一层层，然后层层相压，制成一体。各层之间，涂上一层豆油、撒上花椒粉、细盐。烙制时，使用平底铁锅，以庄稼秸秆为燃柴。烙至外黄内熟，香味溢出时，即可食用。

千叶饼选料要求比较严格，使用的面粉是大汶河两岸所产小麦，用石磨磨成面，取其精白粉；使用的食油是本地汇河洼所产大豆制成的优质豆油，这种豆油清亮无杂质；选用的花椒面是本乡山神庙村所产的上等花椒，香味浓郁。

神州飘香早点系列：1.逍遥镇胡辣汤 2.三鲜豆腐脑 3.四辈水煎包 4.东北金丝饼 5.葱花油饼 6.油酥烧饼 7.千层饼 8.美味精品豆浆 9.八宝粥 10.绿豆粥 11.粉浆饭 12.棒打粥 13.小米粥 14.黑米粥 15.绿豆粥 16.乡巴佬卤蛋 17.上海大油条 18.上海生煎 19.糖糕菜角 20.煎饼果子 21.鸡蛋灌饼 22.单县羊肉汤 23.武汉手工馒头 24.上海油条 25.糖糕 菜角 26.东北金丝饼 27.包子系列（狗不理包子、天津灌汤包子、开封灌汤包子、小笼包子、大肉包、素包子、）

香酥糖饼的做法

把面粉，油，适量温水拌匀，揉成光滑面团，饧30分钟。香酥糖饼的做法 步骤1

利用30分钟时间做糖酥和油酥，把红糖过筛，家里有馒头的话，把馒头弄成很细碎的颗粒和糖混合到一起，倒一点白酒拌匀，白酒起到提香湿润的功能，但是别倒多了。香酥糖饼的做法 步骤2

油酥的做法，将白面倒入炒锅中，小火炒制面粉稍微发黄，有香味即可，将胡麻油和炒熟的面粉混合搅拌均匀，面粉最好过筛，我手懒了一下，搅的时候有颗粒。香酥糖饼的做法 步骤3

把饧好的面团放在沾板上，不要用手揉了，整理成长方形，用擀面杖擀成厚2毫米的面片，将油酥均匀涂抹在面上。香酥糖饼的做法 步骤4

同方向卷起来香酥糖饼的做法 步骤5

再卷成图上这样香酥糖饼的做法 步骤6

然后再擀成厚2毫米的长方形香酥糖饼的做法 步骤7

再重复上一步骤卷起来，然后用刀分成小记子。再将小记子用手从外像里捏薄，里面稍厚外面薄，然后包糖酥，多少依据个人口味，然后收口，擀薄，电饼铛开下盘火就好。忘记拍照片了。

常见问题

1、你们是合作形式还是技术传授？

膳学派美食培训是技术传授，配方+技术+实操，双流老妈兔头技术全部传授。不保留，学员完全掌握核心技术，不受限制，独立开店。

2、你们是学校还是培训公司？

我们是公司形式，不是学校，我们针对的学员都是自己创业开店的，老师一对一教学，学员全部动手操作，重实操、少理论。简单易学。上手快。

3、现在培训机构多，到你们那里能学到真技术吗？

膳学派美食培训的宗旨是不忽悠、不欺骗任何一个学员，诚信教学的态度，过硬的技术，赢得了无数学员好评！我们用味道说话，每位学员都可以来我们公司考察品尝。满意了再学习双流老妈兔头。

4、我没有基础能学会吗？

我们的学员零基础的达到80%，我们教学多年，有丰富的教学经验，我们的学员都是从基础的开始学起，根据个人接受能力来为每位学员设定不同的教学方案。老师手把手的教，配有学习资料，全部动手操作，每天安排复习时间，反复操作。直到学会为止。

5、学习完的原材料在外面能否买到？

全部项目（包括双流老妈兔头）的所有的原材料在市场上都能买到，并不需要从我们公司购买任何的香料原材料。购买材料的进货渠道，我们老师都会为你们免费提供。解决了学员的后顾之忧。

6、学习完，能独立开店吗？

成熟的教学经验，全方位的服务流程。配方+实操+店面成本控制及管理经验+开店营销技巧。学员培训完，我们都会根据学员的意愿，安排到我们成功的学员实体店免费实习，这样不单单是让学员掌握了技术，关键还能学到店面经验。帮助学员以后的开店打下了基础。