

新乡正宗酱香饼小吃培训

产品名称	新乡正宗酱香饼小吃培训
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

新乡正宗酱香饼小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

据土家族人传说：土家酱香饼是在清朝康熙年间，一位武当山法名叫德福的僧人，用自制的道教斋菜、健身药材和丹方香料秘制而成。凡上武当山朝拜的香客，品尝后都交口称誉，赞不绝口，武当山从此弟子满天，香火鼎盛。后来此技术传入朴实的土家香客之手，几百年来，它以独特的风味传承于土家民间。

土家人对它推崇备至，每逢丰收过节大喜的日子，大家欢聚在一起，土家酱香饼是一道不可或缺的风味美食。今天它走出大山，走进都市，利用现代工艺设备，博得无数美食爱好者的青睐，在短短半年多的时间里，畅销热卖于全国很多城市，所到之处，排满长队，供不应求，已成为都市生活中一道美丽的风景线。

膳学派小吃土家酱香饼是用几十种天然原料巧妙搭配，用特殊的技术慢慢熬制的酱，香味浓郁，滋味鲜美，甜中带酸，酸里透辣，用高精面粉做成的饼，烤好之后，酥脆可口，外焦里嫩，配上酱汁，不油腻、不上火、不口干，远非其他饼类可比。

土家酱香饼，又称土家香酱饼，湖北酱香饼，恩施酱香饼，武汉酱香饼，简称酱香饼或香酱饼。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。它是湖北恩施长阳土家族一种特有的小吃。正宗土家酱香饼培训

酱香饼培训内容:

- 1、酱香饼发面配比及和面手法;
- 2、酱香饼所用二十多种调味料认识及性能
- 3、酱香饼的擀制方法;
- 4、酱香饼的分层技术;
- 5、酱香饼的烤制技术;
- 6、酱香饼各种秘制酱配方及实际动手操作;
- 7、酱香饼制作全流程及

制饼技巧.

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）