

青岛手抓饼培训学校

产品名称	青岛手抓饼培训学校
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

手抓饼原名葱抓饼，2004年在台湾夜市被发现并于2005年正式从台湾引进至内地。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃。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。

教学方式：

- 1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节假日不休息。
- 2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。
- 3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。

课程内容：

1：面饼制作

第一步：主要系统学习如何使用清水、面粉、混合油等食材制作面饼。这里重点学习和面、揉面等知识。

2：酥油制作

第二步：主要系统学习如何使用混合油、姜葱等食材制作酥油。

3：分割

第三步，主要系统学习如何将面团切割成大小均匀的剂子。

4：擀饼

第四步，主要系统学习如何操作使用擀面杖擀成薄饼，然后再将其卷成圆圈状态。

5：煎饼

第五步，主要系统学习如何操作使用扒炉煎制手抓饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、煎饼等知识。

6：香辣酱制作

第六步，主要系统学习如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材制作手抓饼专用香辣酱。

青岛膳学派手抓饼培训，产品口味不断升级，口味多多，给消费者带来了多元化的口感享受，深受好评。青岛膳学派手抓饼，精选优质原材料，营养健康好美味，迅速火爆街头。学习手抓饼技术，选择青岛膳学派抓饼学习是个创业的好项目，投资小，利润高，风险小，真正赚钱好商机。

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。手抓饼就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家手抓饼店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。