

特色铜锣烧技术培训，包教包会

产品名称	特色铜锣烧技术培训，包教包会
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

铜锣烧，又叫黄金饼。因为是由两块像铜锣一样的饼合起来的，故而得名铜锣烧。是一种烤制面皮、内置红豆沙等夹心的甜点，日本人喜爱的糕点，日本卡通人物哆啦A梦和哆啦A梦七小子爱的食品。

用两片圆盘状，类似蜂蜜蛋糕的饼皮包裹豆沙馅，因为形状类似两个合在一起的铜锣而得名。而对于中国人来说，其实就是我们更为熟悉的豆沙饼。

铜锣烧饼皮散发浓郁的蜂蜜香气，口感松软，细致的外皮与香滑的内馅，交融出绝妙的好滋味。无论是原味红豆风味，还是浓情奶油风味、自然草莓果味，搭配珍珠奶茶或咖啡也是非常好的享受；直接食用也是一样出色。

【培训课程】

- 1.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 2.讲解铜锣烧原材料作用及分类、选料、配比、及加工；
- 3.香铜锣烧制作流程与技巧；
- 4.铜锣烧经营器具、设备的使用方法和维护；
- 5.讲解香港鸡蛋仔原材料作用及分类、选料、配比、及加工；
- 6.香港鸡蛋仔制作流程与技巧；
- 7.香港鸡蛋仔经营器具、设备的使用方法和维护；

8. 学员反复实操至熟练掌握全套技术制作工艺；

实际操作：

- 1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；
- 2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；
- 3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；
- 4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；

教学流程：

- 1、专业老师的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识；
- 3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；
- 4、讲解原料采购、存放、保鲜技术；
- 5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；
- 6、免费传授开店技巧与经营方法等；