

印度飞饼技术一对一培训

产品名称	印度飞饼技术一对一培训
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

“印度飞饼”是享誉印度的一道名小吃----是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成,它具有美味可口、浓郁香酥的特点。有10多个品种。制作飞饼的厨师在餐厅现场表演制作----潇洒大方----技术精炼----会为您的用餐增添无限情趣。飞饼(又名印度薄饼)----是印度的特色风味风味美食----其制法用料讲究----特别适合中国的口味。色、香、味俱全的技艺。是近几年刚刚流入我国的一项印度特色小吃。

印度飞饼用甩的手法精制而成，具有很强的表演和可观性。它具有美味可口、浓郁香酥的特点。所以吸引了不少人的观看与品尝。印度飞饼主要特点是随处可经营。随放随走。很适合年轻夫妻和做第三产业的人参与。投资少，回报高！三千多元就可开业。1天能卖百十份，年薪就能突破十万元，如果在人流量大的地方，年收入更是可观。

【印度飞饼培训内容】：

- 1、材料、设备的识别与选购
- 2、印度飞饼面团的配方及制作流程（夏季与冬季有区别）
- 3、印度飞饼面团保存方法
- 4、印度飞饼面团的各种甩法（花式）
- 5、各种味型的印度飞饼原材料制作
- 6、印度飞饼的煎炸流程及火候控制
- 7、边皮重复利用的印度飞饼制作工艺

8、印度飞饼开店的基本技巧和注意事项

印度飞饼培训内容：

- 1、印度飞饼面粉的选择，面团的制作；
- 2、印度飞饼甩制手法，老师手把手教学，先示范，反复练习；
- 3、印度飞饼烤制火候，时间；

各种口味的飞饼做法，包括：乳汁香焦飞饼、苹果飞饼、草莓飞饼、苹果果酱飞饼、哈密瓜味、菠萝味、奶香味、芝麻香酥、奶香椰果味、、葱香飞饼、葱花鸡蛋飞饼、香菇肉馅飞饼、牛肉飞饼、虾仁玉米飞饼、芝麻火腿飞饼、榴莲味飞饼等产品；

- 4、成品出炉，切制方法。

印度飞饼培训方法：

按照印度飞饼标准的比例配方，老师手把手实操教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

青岛膳学派培训基地坐落于啤酒之城--青岛。好山好水的地理优势造就了这边独特的风土人情;八方汇聚带来了独特的特色餐饮小吃。膳学派餐饮创业培训基地拥有雄厚的师资力量，拥有以素质高、技术强、教学精而著称的数十名餐饮讲师、技师，营养师组成的专业教师队伍，教学质量始终如一。