

# 青岛吊炉烧饼技术培训中心

产品名称	青岛吊炉烧饼技术培训中心
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

青岛吊炉烧饼技术培训中心

吊炉烧饼多以发酵面制作，擀片包芯，砍花摊圆，然后单面沾芝麻贴烤。成熟后外酥里嫩，可单食，但河南民间多视丰俭，或夹食牛羊肉；或夹食油条馓子；或夹食炒凉粉，均是美味。故开封一带常是以盒论烧饼的，百姓走亲戚有时也就是提几盒油馍。

高炉烧饼亦是胡饼的一种，所谓高炉原是吊炉，又有叫做鸡窝炉的，可挑担沿街售卖，后渐固定营业，炉顶之锅亦不再吊。富得高炉秘制烧饼吸取传统的制作工艺及制作优势，结合现代工艺，同时公司研发了秘制的酱料，搭配优质蜂蜜，结合传统制作工艺采用优质果木炭精心烤制而成，烤制好的烧饼酥脆，香气四溢，口感甜香，回味无穷，工艺简单，易操作，投资小，见效快，月收入五千元至八千元不等，烧饼加牛肉，堪称一绝，烧饼颜色焦黄，放在木炭上慢烤随着烧饼的成熟，那香气四溢令人垂涎。

膳学派烧饼品种繁多，有：果酱烧饼（苹果酱、草莓酱）、烧饼、豆沙烧饼、油酥烧饼、五香烧饼、椒盐烧饼、等。顾客可选择性多，深受白领、学生、市民的喜爱。膳学派培训中心热烈欢迎您的到来。

油酥烧饼时，要控制好炉火、炉壁的温度，还要掌握烧饼烘烤时的火候，火候不到，烧饼不熟不酥，火候过了，又会焦糊。等到将烤好的烧饼拿出烤炉时，还要用火剪在适当的力度下从中一挑，这样烧饼才会香酥可口，成型的烧饼就成了层层酥香。

吊炉烧饼，始创于二十世纪初，至今已有近百年的历史(1893-1973)，膳学派做各类面食及小吃，且每做必精，每做必火。他在不断探索和改进面食制作工艺和选料方法的基础上，结合自己多年的经验，推出了兼具其它面食特点而又不同于其它面食的"吊炉烧饼"。其制作工具"吊炉"，颇有特色。一般制作烧饼的工具是电饼铛，烤箱 烤炉，膳学派吊炉烧饼是用两个锅扣在一起做成的，其外观呈圆形，比一般烧饼直径大很多。选用精白粉、精油、芝麻盐及各种佐料面精制而成。

烧饼具有很大的市场，前景很好，选择烧饼创业，没有淡旺季，一年四季都可以轻松经营！烧饼满足群众需求，所以市场广泛，商机无限！无论是堂食仍是外卖，让你多种途径挣钱，让你更好地经营！但想要经营好一家正宗的烧饼店，首先就需要掌握一定的技术。

学烧饼技术，发面至关重要。发面的比例，面粉，水，发酵粉等都是严格按照比例加入的，而且加入的顺序也是至关重要，一个合格的烧饼师傅更是会根据天气的变化来控制面团的发酵时间，比如温度高点，发酵速度就会快很多，冬天的时候发酵又会变慢。发酵的较适合的湿度是在70%-80%，这样发出来的面团就会松软好吃。

包烧饼的过程是很重要的，如何能够包出形状好看，褶子多的烧饼，这个就是基本功了，所谓熟能生巧，在师傅手把手指点下一般的学生2-3天可以掌握基本烧饼的手法，1个月以后即可熟练。蒸烧饼的时间和火力也在课程之内，总部专业的面点培训老师会全程帮助学员掌握所有烧饼开店技巧。