

济南千层饼技术培训学院

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 济南千层饼技术培训学院 |
| 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

济南千层饼技术培训学院

千层饼，原是纳西族的传统食品，是一种能分出很多层次的烤饼。每一层都薄如白纸，在面团上放上火腿和肉丁，层与层之间裹入葱花、猪油、草果等配料，炉火烤制，使表面金黄。千层饼甜中带咸，咸里带鲜，口感丰富。层层叠叠，香脆不腻，食后令人口齿留香而不粘牙，体现其精工细烤的神奇。

膳学派餐饮美食培训，始终把诚信作为公司的核心理念。作为小吃培训行业的领跑者，膳学派餐饮美食培训以诚信为基础，注重结果，不断超越，树立行业诚信标杆，并不断坚持下去！膳学派餐饮美食培训铸就专业小吃培训服务机构，以完善的课程体系，系统全面地教学模式，让学员在短的时间内完全掌握各项小吃的全部制作流程和步骤，让您在短时间内上手开店！千层饼又名“葱油饼”是北方人下地农活或上街赶集，用作干粮的一种独特的风味食品，这种饼有八九寸薄的也不下四五，较好次见还以为不熟，不敢轻易品尝，其实不然，好的千层饼全是头道细面制作。

让别人吃过了其后多半要有除了可口而且香酥的非常细致口味，咬一块即有那样美好的觉得。膳学派小吃培训中心始终坚持做好的及爽口宜人的此饼，该处指导传授的该饼益为更具有又酥又软的口味，同时香味就会弥散口中，让别人经常吃也不腻烦。

培训方式

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；

4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；

5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

千层饼又名油酥锅盔，是陕西地区的特色美食。色泽金黄层、次鲜明、脆而不碎、油而不腻、香酥适口、外焦里嫩的口感也是非常的吸引食客的。

相对当今不断增加渴望创业当老板的人来说，个收益稳定，投资小的项目，是多数人基本上会抉择的。千层饼是集这些个优点于一身，正因为这样，深受群众的喜爱，深受群众欢迎，想开家千层饼店，到名食园小吃培训学校来学会，可全部担保你获得千层饼的真正技术上，除此之外帮你成功开业。