

# 日照正宗武大郎烧饼学习——随到随学

产品名称	日照正宗武大郎烧饼学习——随到随学
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

青岛哪里有武大郎烧饼技术学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

武大郎烧饼一大特色就是，把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤或暗火煎制。散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味无穷，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼。

培训内容

原味武大郎烧饼，酱香武大郎烧饼，麻辣武大郎烧饼，蛋香武大郎烧饼等。

。

培训课程

1讲述武大郎烧饼的历史与基础理论知识。

2讲述武大郎烧饼的营养价值与市场。

3肉馅制作技术与技巧

4半成品的处理

5烧饼的制作过程

## 6半成品处理与保存方法

## 7武大郎烧饼的销售技巧

### 培训保障

1、保证每个学员全程都是实践动手学习；2、保证核心技术配方无保留传授技术；3、保证学习中途不增加任何杂费；4、保证学员能够完全掌握核心技术；5、保证学员能够学到有竞争力好味道和技术；6、保证国家商标总局注册、工商、税务营业执照齐；

### 二、武大郎烧饼培训项目介绍：

俗话说：“民以食为天”，正是华夏文明的积淀，成就了传统小吃历经几千年而魅力不减，是永远的朝阳产业，是无尽的投资金矿。

武大郎烧饼起源于北宋景佑年间，始称“炊饼”，后改称“武大郎烧饼”。膳学派武大郎烧饼采用传统的清宫秘技与现代加工工艺相结合而成，它不但极具生产效益；烤饼时十里飘香，口感外酥里嫩，色泽金黄，满街飘香，闻着香、吃着更香，令人垂涎的香气飞入寻常百姓家中。另外，精选数十种香味料烤制而成。它平衡人体营养所需，采用绿色的营养搭配，它的外形精美、制作方法独特，完整的保留了食品原有的营养元素。老少皆宜，令人口齿留香、百吃不厌。适应了人们现代生活节奏，使得顾客众口不再难调。

青岛膳学派创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。