

菏泽泰山火烧培训，小吃教学

产品名称	菏泽泰山火烧培训，小吃教学
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

菏泽泰山火烧培训，小吃教学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派油酥烧饼历史悠久，流传至今，做小吃就做老百姓天天消费小吃，精制而成，以油而不腻、入口柔和、鲜香可口、回味悠长而深受市场推崇和喜爱。老北京烧饼物美价廉，薄销，口味非常好，老北京烧饼种类样式丰富，虽然特点不同，还是有共同处的，那就是香!对于初次创业的朋友们来说，是个很好的创业选择方向。

油酥烧饼，呈金黄色，外酥里嫩、葱香味浓、香而不腻、别具风味，其打开犹如菊花绽放，形如盘丝且丝丝不散，另吃过的人赞不绝口。小吃培训学校致力于中华美食餐饮的挖掘、推广、传播，特别注重培训投资小、见效快、易学会、利润高的各式小吃，使来我校的学员以微小的投资立刻拥有整套的特色生产技术，实现自己的创业理想。

范镇火烧又称泰山火烧，是一道色香味俱全的传统小吃。因产于山东省泰安市岱岳区范镇而得名，是范镇第一名吃。在全国各地享有盛名，销量多个国家和地区。范镇烧饼制作历史悠久，至今已有400多年的历史。最早叫“徐家烧饼”，曾奉乾隆帝旨，做烧饼，博得皇帝赞誉，御笔题写了匾额，从此名声大振。几经工艺改造，如今已是家喻户晓，深受多地消费者的喜爱。

被评为“山东省著名商标”、被授予“国家无公害农产品”、被评为“山东牌”、“山东省免检产品”、“国家绿色食品”“中国著名品牌”等荣誉称号。正宗的范镇火烧是用精制面粉，盐，驴油，花椒，芝麻等材料混合而成。[1] 范镇徐家火烧的加工，讲究“三合面”。即：发面，生面、老面，按一定的比例配制。这是油酥火烧质量高低的关键。

范镇徐家火烧运用祖传发酵工艺，采用独特老面兑碱技法，完全用手工制作，不含任何添加剂，实为绿

色健康食品。清初年间，范镇油酥火烧的创始人徐畅曾在一财主家做面食。在一个偶然的机 会，他将剩下的一些面叶撒上盐和面，和上油，和成面团，随手赶制成烧饼。经过烧烤后，发现烧饼口感十分美味，范镇油酥火烧由此诞生。随后经过几代人对火烧工艺的改进，范镇油酥火烧逐渐小有名气。

乾隆四十五年春，范镇岱云寺又起庙会，徐家烧饼被邀请参加助兴。庙会第三天，知府带着一班衙役，簇拥着一位钦差大臣，来到烧饼铺棚前，让徐家烧饼二代传人徐亭贵接旨，立即到泰安岱庙御座候驾，现场表演当时闻名遐迩的泰山特产徐家烧饼的制作，必须打出上好的烧饼来。

原来，乾隆皇帝下江南时路经泰安，这次是为到泰山顶上烧香拜佛，为显示敬意，点名示意要泰山特产，而范镇油酥火烧就成为首选。徐庭贵应召表演手艺。其中徐家烧饼被首选。徐亭贵接旨后，立即随钦差来到泰安，赶制最好的烧饼。当乾隆品尝了徐家烧饼后，龙颜大悦，随即题写了“徐家烧饼铺”字幅，御赐给徐亭贵。自此，徐家有了自己荣耀的烧饼铺牌匾。自此，范镇徐家油酥火烧名声大振，火烧生意达到鼎盛时期。