

# 济宁公婆饼技术培训，包教包会

产品名称	济宁公婆饼技术培训，包教包会
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

### 济宁公婆饼技术培训，包教包会

膳学派公婆饼现在使用牛皮纸包装，卫生、方便、快捷，非常适合现代人生活节奏的需要。公婆饼不仅适合大都市，更适合在县市和乡镇发展，如果使用平底锅做，你不仅能学到技术，同时也学到了如何成为一家店的老板，膳学派开公婆饼店因味道独特，深受老百姓的喜爱。开小吃店、赚钱稳，投资小，见效快，是返乡农民工、下岗职工、无业青年、应届毕业生创业、就业致富的好门路。口味独特，生意火爆，学员遍及全国各地，成功致富学员万余人，膳学派餐饮技术培训学校热忱欢迎全国各地有识之士前来参观，考察，先品尝，再学习。

公婆饼培训方式按照公婆饼标准的比例配方和制作方法，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。公婆饼，听名字就知道是一道美食，而且是一个有故事的美食；公婆饼是恩施地区名小吃之一，因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。

公婆饼具有外表金黄,外脆里软,层次清楚,油而不腻,余香满口,回味悠长的特点.它富含丰富的蛋白质,脂肪和碳水化合物,是一种符合人体生理营养需要的健康食品.它那油香,葱香,馅香,面香令人齿留香的无穷回味,使顾客百食不厌.公婆饼现在使用牛皮纸包装,卫生,方便,快捷,适合现代人生活节奏的需要.公婆饼不仅适合大都市,更适合在县市和乡镇发展,如果使用平底锅做,特别适合街头和路边小吃

公婆饼是恩施地区十大名小吃之一，因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。主要食材是面粉，主要烹饪工艺是烤。其面粉因烘烤其蛋白质与维生素有一定的损失，但由于饼中的肉类其营养成分保存较好，其中蛋白质、维生素与面粉的损失形成互补，并含有脂肪、糖类、钙、磷、铁，有补中益气的作用。

公婆饼发面的配比技术和和面手法；

1、公婆饼所用二十多种调味料认识及性能；

- 2、公婆饼配方及实际动手操作；
- 3、公婆饼挂盐配方及实际操作；
- 4、公婆饼制作全流程及制饼技巧；
- 5、公婆饼的保存及注意事项。

来膳学派学习，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，反复实践，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。欢迎到膳学派小吃培训中心实地考察及免费试吃。