

东营千层饼培训中心，包教包会

产品名称	东营千层饼培训中心，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

东营千层饼培训中心，包教包会

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一，前史上以鄆城村路周围客栈制造的风味*美。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，松软油润，热食不腻，凉吃不散口，且滋味香美。千层饼也是浙江奉化溪口的汉族小吃，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。千层饼也是一种纳西族食物。小小一饼，前史悠悠：据传清光绪年间，溪口王毛龙开设王永顺饼店，出产脆酥饼，至今已有百年前史。

千层饼，原是纳西族的传统食物，是一种能分出许多层次的烤饼。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，使外表金黄。千层饼甜中带咸，咸里带鲜，口感丰厚。层层叠叠，香脆不腻，食后令人口齿留香而不粘牙，体现其精工巧烤的一同。千层饼是从饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里嫩，松软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美，酥脆可口。

千层饼培训内容

- 1.发面的配比技术和和面手法;
- 2.千层饼所用的多种调味料认识及性能;
- 3.挂盐配方及实际操作;
- 4.千层饼制作全流程及制饼技巧;
- 5.千层饼制作设备使用维护及采购信息

郑重承诺: 包教包会+ 随到随学+ 手把手教学+ 学会为止 我们不合作, 不卖设备, 所有的配方、配方比例、调料、采购点, 制作方法, 毫无保留的教给学员, 让你不受合作、供货、技术的一切限制, 真实实的学到技术, 自主开店, 开店指导。

所有的项目都包教包会, 技术不实退还全部学费; 全实践教学; 随到随学, 不限时间学会为止。