

淄博可以学习千层饼技术

产品名称	淄博可以学习千层饼技术
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

淄博可以学习千层饼技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

千层饼哪里有学习??各地好像都有一些，大凡有五六层的，就可以拿“千层”说事，每层里似乎都要裹入一些配料，这样吃起来口感丰富一些。而外面或抹些什么油，看起来光鲜，或盖上一个红印，看上去吉利。不过宁波奉化的特产“溪口千层饼”却在众多“千层”食品中显得有些另类，层内并没有什么潜伏，外在也没有什么姿色，黑糊糊一脸白麻子，像京剧脸谱里的黑脸包公。丑虽丑，但丑饼后面却美不胜收：“溪口千层饼”经过配料、蒸粉、制馅、造层、烙酥等多道工序才大功告成，精工细制，毫不含糊：在1.5厘米厚的小饼内并列27片隔层，如此精密，简直可以与瑞士的手表相媲美，中国人在吃上面的认真与用功，举世无双。

千层饼，又叫“瓢子饼??”、“油饼”，是山东东平接山乡一带的名吃之一，历史上以鄆城村路边客栈制作的风味较美。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，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。千层饼的做法是用泉水在大理石板上和面，石板下放弱炭火加温，搓揉，使面平滑分层，薄如白纸。待发酵充分，将面团平铺，放上火腿和肉丁，再逐层加上花椒、葱花、猪油、草果等配料，制成圆饼状，用炉火烤制，表面发黄即可。香脆不腻,保存长久。教学课程安排：我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作.欢迎免费试吃后再学。

青岛膳学派小吃培训是一家集餐饮、食品研究与技术开发一体的外向型小吃培训，常年从事风味小吃培训、油炸培训、卤肉培训、砂锅培训、怪味鸡培训、烩面培训、兰州拉面培训、狗不理包子培训、红焖羊肉培训、瓦罐煨汤培训、凉皮米皮培训、麻辣烫培训、土豆粉培训等及各类名吃名菜研发与传授，在学员心目中树立了良好口碑。膳学派小吃培训秉承“一菜一格，百菜百味”的精神，专心致力于饮食

文化的传播与推广。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）