

枣庄正宗公婆饼培训班

产品名称	枣庄正宗公婆饼培训班
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

临沂正宗公婆饼技术学习

山东公婆饼培训 正宗土家公婆饼做法 哪里有教公婆饼技术的 正宗公婆饼培训班—中华膳学派美食餐饮培训学校，培训正宗公婆饼技术，膳学派培训的每一种特色名吃均采用正宗的制作工艺，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正宗土家公婆饼做法 哪里有教公婆饼技术的 正宗公婆饼培训班—中华膳学派美食餐饮培训学校，膳学派公婆饼具有外表金黄、外脆里软、层次清楚、油而不腻、味道丰富、鲜香自然、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、面香令人齿颊留香的无穷回味，使顾客百食不厌。

培训公婆饼后期扶持：

- 1、根据投资能力指导选址及经营模式及管理技巧。
- 2、据店面情况设计装修方案、分析整体店面的投资预算。
- 3、根据当地消费水平，合理设定销售价格及营销方案。
- 4、教学员如何在市面上购买到所需要的原料和厨具设备，以方便大家开店经营。
- 5、学员享有后期技术升级服务，常年免费咨询。

公婆饼具有外表金黄、外脆里软、层次清楚、油而不腻、味道丰富、鲜香自然、余香满口、回味悠长的特点。它那油香、葱香、馅香、面香令人齿颊留香的无穷回味，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，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，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。相传，清朝乾隆年间，鹤峰县有一农户唐姓人家系有一子，名十八，公婆饼三口之家以农耕为生。勤劳的老两口有一绝活的面食手艺，闲暇之时，遂做面饼到集市上换取少量的钱财与衣物。几年后，老人年事已高，儿子十八娶了媳妇，儿媳孝顺之至。把公爹公婆交给他的面饼手艺传承了过来。并且每天一大早上亲手做出各种口味的面饼端上桌子以做早餐，公爹公婆称赞不已，每天如此，一家四口其乐无穷。邻村的百姓都对此户人家敬慕不已。膳学派公婆饼培训全实践教学;学员全程亲自动手学习,随到随学，不限时间学会为止，住宿免费，小吃业由于投资小.风险小.回报快，得到人们的注意和经营。