

山东德州酱香饼技术教学，教学认真

产品名称	山东德州酱香饼技术教学，教学认真
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

山东德州酱香饼技术教学，教学认真002

打工不如创业，青岛市膳学派小吃培训学校，拥有多个小吃项目。为小本创业的人士打造一个全新的平台，让你稳赚财富人生！目前膳学派小吃正在全新升级，我们会根据目前市场上的发展情况，及时的跟进市场潮流，把握市场发展方向，并且根据学员的市场需要进行口味调整，让每一个学员开店过程中，都能合理的搭配品种，同时提供原料和设备，一站式保姆服务，确保您创业无忧，已经成功的让上万名学员成功开店。酱香饼香得出奇，甜的滋味，辣的火爆，脆的流口水，以其香、甜、辣、脆为都市上班族，街坊生活的较爱。酱香饼投资少，盈利快，是平民百姓都能做得起的好生意，所到之处，排队购买，供不应求。

膳学派土家酱香饼一共由三十二种不同的调料配制而成，在制作酱料的过程中调料分五次加入，每一次加料的时间更是调制关键，而制作酱料的火候把握更是要瞬间掌控。

授课方式：一对一、手把手、一人一灶，全程亲手操作，守护式指导

授课时间：滚动教学，随到随学，学习时间是7-30天左右，也可根据学员情况灵活安排，学会为止，不限时间。

膳学派小吃培训教学重在实践，专业性强，教师资历高深，技术精湛，教学有方，让您来有所学，学有所成。迄今为止，已在全国帮助近万人次技术指导服务，并成功创业。

膳学派酱香饼的培训课程安排目

- 一：发面的配比技术和和面手法；
- 二：酱香饼所用二十多种调味料认识及性能；

三：酱香饼秘制酱配方及实际动手操作；

四：挂盐配方和酱香饼刷酱配方及实际操作；

五：酱香饼制作全流程及制饼技巧；

六：酱香饼制作设备使用维护及采购信息。

膳学派小吃土家酱香饼是用几十种天然原料巧妙搭配，用特殊的技术慢慢熬制的酱，香味浓郁，滋味鲜美，甜中带酸，酸里透辣，用高精面粉做成的饼，烤好之后，酥脆可口，外焦里嫩，配上酱汁，不油腻、不上火、不口干，远非其他饼类可比。

膳学派酱香饼培训

一：酱香饼学习内容

学习熬制秘制香酱，这个程序需要花上三四个小时，慢工出细活；学习和面，擀饼，烤饼，全Tao技术，同时免费教做掉渣饼、韭菜饼、鸡蛋饼。在远古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说：“此饼是清朝康熙年间，一位受洗后在武当山出家的法号为德福仁波切的僧人，他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成”，凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀开了面纱走出了大山，走进了都市，已成为都市生活****的集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

酱香饼是一种与千层饼外貌相似，但口感和味道有天壤之别的一种新饼，刚推出市场的时候，相当火爆，数十人排队等候成为一道城市的风景线，其实这是一项阳光工程，主要是考虑到下岗工人和待业青年，以及低收入人群，这种投资小，风险小，回报快，已经让很多人发财致富起来。

一．培训费用：

酱香饼技术全套一次性收费，全部动手操作，不限学时，学会为止，学习期间免费提供吃住。

二．教学内容：包含品种：酱香饼、公婆饼

1.材料的用；2.揉面；3.酱料的制作；4擀饼；5.撒料的调配；6.切饼；7.肉馅料的调制；8.酱香饼成品；9.材料保管；10.烤饼；11.三年内免费跟踪服务，学员免费享受技术升级。

三．酱香饼介绍：

土家香酱饼是恩施长阳土家族的一种特有的小吃，此饼以香，甜辣，脆为主要特点，它辣而不辛，咸香酥脆。在远古时，每逢丰收过节早才能吃得上，据当地人说：“此饼是清朝李熙年间，一位武当山的斋法号为德福僧人，他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成”凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀开了面纱走出了大山，走进了都市，已成为都市生活不可多得的集色，香，味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

四．酱香饼特点：

饼以香、甜、辣、脆为主要特点,它香中有香,甜中带绵,辣而不燥,外脆里软。

五．酱香饼市场前景：

一年四季无淡季，生意月月火（天天赚钱）。携带方便，酱香饼可以买回家吃 坐车吃、走路吃、工地吃，是快餐中较便捷的食品，同时也节约了店面的座位，大约占百分之六十的顾客是将酱香饼买走吃，有的酱香饼只做窗口销售，节约了房租。