

日照正宗千层饼技术培训，我想学

产品名称	日照正宗千层饼技术培训，我想学
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

德州哪里有千层饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派研制的千层饼多种口味，让您百吃不厌。经过近几年的市场开发，市场不断发展变化，我们经过对市场深入考察，新研发了多种口味，能适合各地市场消费，在原有的原味，椒盐味及甜味的基础上，我们又新研发了豆沙，枣泥，果酱，麻辣，吉祥饼等新口味。。膳学派千层饼价格低廉，论斤卖，一元即可买到好几个，每个人都买得起，吃得起，极具市场竞争力，开店创业成功率高达百分之九十八之上。膳学派千层饼以技术培训为主，完成操作亲自动手，全国收费较低，是值得信任的技术传播源头。

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。

千层饼这么厚并不是一次做好烙熟的，一般是先用开水和好面，在平底锅里烙熟一层，放一层香料，如此反复，一锅一次只烙一个饼。千层饼火花小而均匀，不起泡，是人们远路喜欢携带的干粮层饼老少兼宜。千层饼选料要求比较严峻，运用的面粉是大汶河两岸所产小麦，用石磨磨成面，取其精白粉；运用的食油是本地汇河洼所产大豆制成的优质豆油，这种豆油清亮无杂质；选用的花椒面是家乡山神庙村所产的上等花椒，香味浓郁。

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。

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）