

千层饼技术培训班，专业技术教学

产品名称	千层饼技术培训班，专业技术教学
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

想要开个家发面饼店，到大家厨店家来学习培训

发面饼选材规定较为严苛，应用的小麦面粉是大汶河海峡两岸生产麦子，用石碾子碾成面，取其精白霜；应用的食用油是当地汇河洼所产黄豆做成的高品质大豆油，这类大豆油清澈结晶状；采用的花椒粉是本乡山神庙村生产的上等麻椒，香气浓厚。发面饼又被称为拿破仑饼、百里香玉米饼、朱古力玉米饼、鲜奶油玉米饼或是蛋奶玉米饼，它是一种双层桃酥，饼间缝有甜的陷料。经典的味儿是奶黄味，有时候也是有泡打油和苹果酱味。在它的上边一般裹有深棕色与乳白色两色的梳状花纹，它是由糖衣或是方旦糖制做成的。

也有一些美味可口的发面饼是由乳酪和西兰花做成的

针对如今愈来愈多期盼自主创业的人而言，一个赢利平稳，小投资的新项目，是很多人都是会挑选的。发面饼便是集这种优势于一身，因此，遭受顾客的热烈欢迎，备受顾客钟爱，想要开个家发面饼店，到大家厨店家来学习培训，可以充分保证你学得有效的物品，而且取得成功开张。

膳流派千层饼培训课程介绍

无一切色精黑色素添加剂加上，给你学得真实的技术性。

各种各样关键发面饼加工工艺均开展课堂教学，和面和面技巧这种均课堂教学。

让您学习培训的发面饼技术性和口感，热烈欢迎前去完全免费品味，让您的商品在销售市场上市场竞争时不易被拷贝，做口感！

吃您没有吃过得，独特口味，让您无法拒绝的膳流派发面饼。

膳流派下边教做钟馅饼的做法：

- 1、到小麦面粉放水拌成絮状物；
- 2、合成表层光洁的面糊，随后盖上保鲜袋醒一个小时之上。（摊煎饼的面糊一定要和得软一些。此外，面糊醒的时间够长，饼的口味才会更好，这一点很重要）；
- 3、往肉馅中放进适当的芝麻油，向着一个方位搅拌至很欢，随后放进生姜沫、葱末、1小勺盐、小勺味精、2勺生抽酱油、1勺香油、1小勺白砂糖拌和匀均，馅就拌好啦；
- 4、将醒好的面糊从盆里取下，放进控制面板上揉匀；
- 5、将面糊分为二份，随后取一份擀开，擀成实混沌皮。如图所示；
- 6、将饺子馅均匀的抹在混沌皮上。（混沌皮边沿的地区要留出去，便捷捏口）；
- 7、将混沌皮卷起来，随后将边沿的地区捏严密。如图所示；
- 8、炒菜锅烧开，随后倒进小量的植物油，再将陷饼放进锅中刚开始文火烙制。（全线一定要用文火，由于饼较为厚，在烙的全过程中提议将盖子盖上，便捷完善）；
- 9、烙制陷饼两面金黄色完善就可以取下，随后切割成块上菜就可以。