

# 公婆饼培训学校，培训效率高

产品名称	公婆饼培训学校，培训效率高
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

### 公婆饼技术来这里学

公婆饼是恩施地区名小吃之一，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。其面粉因烘烤其蛋白质与维生素有一定的损失，但由于饼中的肉类其营养成分保存较好，其中蛋白质、维生素与面粉的损失形成互补，并含有脂肪、糖类、钙、磷、铁，有补中益气的作用。

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。公婆饼现在使用牛皮纸包装，卫生、方便、快捷，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，用电烙炉，平底锅，铁板都可以加工。

### 青岛膳学派培训内容

发面的配比技术和和面手法；

公婆饼所用二十多种调味料认识及性能

公婆饼秘制肉馅配方及实际动手操作

挂盐配方和公婆饼刷酱配方及实际操作

公婆饼制作全流程及制饼技巧；

公婆饼因其突出的民族风味和特殊的制作工艺深受人们的喜爱。面粉因烘烤其蛋白质与维生素有一定的损失，但由于饼中的肉类其营养成分保存较好，其中蛋白质、维生素与面粉的损失形成互补，并含有脂

肪、糖类、钙、磷、铁，有补中益气的作用。近些年，公婆饼受到广大群众的喜爱，老少皆宜，是不可多得的美食小吃，投资少、风险低、见效快，可以做专卖店，做摊车，非常适合个人创业