

宜昌千层饼技术培训 一对一教学

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 宜昌千层饼技术培训 一对一教学 |
| 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

这里教授好吃的千层饼技术

千层饼，又名瓢子饼，是山东东平接山乡一带的汉族名吃之一，历史上以鄆城村路旁边客栈制造的风味较美。这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。千层饼也是浙江奉化溪口的汉族小吃，饼里拌有海苔粉，外面洒上一层芝麻。熟后酥香可口。

千层饼选料要求比较严格，使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；使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；选用的花椒面是本乡山神庙村所产的上等花椒，香味浓郁。

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。千层饼就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家千层饼店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

千层饼又称拿破仑饼、香草薄饼、巧克力薄饼、奶油薄饼或者蛋奶薄饼，它是一种多层酥饼，饼间夹有甜的陷料。经典的味道是奶黄味，有时也有泡打奶油和果酱味。在它的上面通常裹有棕色与白色相间的梳状条纹，这是由糖衣或者方旦糖制作成的。

青岛膳学派采用一对一培训,面对不同的学员制定一套不同的学习方案,对于没有经验的学员都会从基础开始教学,确保后期技术味道正宗。