

抚顺武大郎烧饼技术培训 一对一教学

产品名称	抚顺武大郎烧饼技术培训 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

武大郎烧饼各色小吃技术专业培训

小吃培训中心传授千层大饼、驴肉火烧、陕西白吉馍、驴肉火烧、鸡蛋灌饼、四川锅魁、羊肉泡馍、土家酱香饼、香掉牙千层饼、公婆饼、牛羊肉罩饼、杂粮煎饼、煎饼果子、山西烧饼、东北烧饼、天津烧饼、黄桥烧饼、武大郎烧饼、东北烧饼、油酥烧饼、熏肉大饼、葱油饼、鸡蛋卷饼、蔬菜卷饼、肉丝卷饼、酵母馒头、碱面馒头、硬面馒头、各种肉饼、天津灌汤包、汴京灌汤包、速冻包子、生煎包、水煎包、山东包子、豆沙包、鲜肉小笼包、扬州小笼包、各种花卷、安徽板面、兰州拉面、河南烩面、羊汤烩面、河南焖面、各种打卤面、四川担担面、小肥羊手撕面、加州牛肉面、武汉热干面、陕西罐罐面、阳春面、火锅、香锅、砂锅、干锅、麻辣烫、米线、土豆粉、速冻食品、熏卤酱肉、香肠火腿等。

武大郎烧饼技术培训学习去哪里 武大郎烧饼课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口，工业区周边等地开个武大郎烧饼店，当然您也可以选择购买一台小吃车去夜市做流动经营。

课程简介

武大郎炊饼又称武大郎烧饼，是山东省梁山县的一种汉族传统名吃，早出现于北宋年间，四大名著《水浒传》中有记载，其味道油而不腻，入口柔和，鲜香可口、回味悠长而深受人们喜爱，是回归自然的绿色食品，闻着香、吃着更香。

膳学派课程内容

1：面饼制作

步，主要系统学习如何使用清水、面粉、发酵粉、白糖、盐等食材制作面饼。这里重点学习和面、发酵、揉面等知识。

2：肉馅制作

第二步，主要系统学习如何使用五花肉、姜蒜、花椒粉、孜然粉、十三香、白胡椒粉、盐、鸡精等食材制作肉馅。

3：香辣酱制作

第三步，主要系统学习如何使用辣椒面、花椒油、芝麻油、味精、盐、孜然粉、生抽等食材制作红油香辣酱。

4：烤烧饼

第四步，主要系统学习如何操作使用煎饼炉煎制武大郎烧饼。这里重点学习掌握温度、烤制时间、煎饼手法、刷酱等知识。

要选择小吃培训就选择好的、正规的培训单位，膳学派，是您创业的平台，致富的助手，是您开店成功的保障！时代在改变，人们的需求也随之改变，然而亘古不变的是人们对美食的追逐。来我们膳学派学习过的学员都将终身得到我们的支持和升级，无论何时只要有技术上的问题，都可以电话咨询老师们或亲临本学校进行再学习，直到学会为止！我们有的管理和教学团队，办学目标明确，观念超前，优质的服务和产品，不断地受到新老学员及业内人士的肯定和信任！