

广州从化千层饼培训班专业学习

产品名称	广州从化千层饼培训班专业学习
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州从化千层饼培训班专业学习就到食为先，食为先千层饼培训，专业老师现场亲自授课，理论加实践相结合教学，整套技术毫无保留教学，包教会！食为先小吃培训学校正宗千层饼香得出奇，甜的滋味，辣的火爆，脆的流口水，以其香、甜、辣、脆为都市上班族，街坊生活的喜爱。食为先小吃千层饼培训学校教学多年，经验丰富，并且建立了研，学，创为一体的科学体系，严谨的管理，舒适的环境，系统的培训，科学的教学，丰富的课程，时尚的信息，为每一位来培训的学员提供了良好的服务。

早餐的样式很多，尤其是经济实惠的饼类，就是个不错的项目。尤其是经典的千层饼，饼的口感很好，而且这种饼层次丰富，口感好，又是发面做的，也十分好消化。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。千层饼店的开店灵活，即可流动经营，也可以开店固定经营。一般千层饼店的投资成本在1-5万元左右，投资少，风险低，3-6个月即可回收成本。

千层饼，又叫“瓢子饼”、“油饼”，是山东东平接山乡一带的名吃之一，历史上以鄆城村路边客栈制作的风味较美。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。千层饼的做法是用泉水在大理石板上和面，石板下放弱炭火加温，搓揉，使面平滑分层，薄如白纸。待发酵充分，将面团平铺，放上火腿和肉丁，再逐层加上花椒、葱花、猪油、草果等配料，制成圆饼状，用炉火烤制，表面发黄即可。香脆不腻,保存长久。

广州从化千层饼培训班专业学习选择食为先，食为先千层饼培训实际操作内容：食为先小吃培训学校会有专业的课程老师对学员详细讲述千层饼的发展史及特色特点；老师会给学员演示千层饼的制作流程，传授给学员正宗的千层饼技术，一般千层饼技术学会的话时间为3到5天，在这里食为先小吃餐饮培训学校特意规定，不限制时间，让学员学会为止，这是对广大学员的一个保障，做出的一个承诺，并签订合同，来确保双方的责任。