

# 泰安特色千层饼培训班+小吃培训

产品名称	泰安特色千层饼培训班+小吃培训
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

### 泰安特色千层饼培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

桐柏千层饼培训多少钱包子是大家比较喜爱的面食，很多人喜欢在家蒸包子，而往往包子蒸不好，其中主要是包子皮不松软，导致包子吃起来口感不爽。这主要是单用酵母发酵，往往产气不足，而利用包子专用无铝泡打粉协同酵母产气发面，就能很好的满足包子发面的需要，不仅方法简单，而且很容易就蒸出白亮松软好吃的大包子！千层饼培训多少钱

### 课程详情

千层饼，又叫“瓢子饼”，是山东东平接山乡一带的传统名吃之一，历史上以鄆城村路边客栈制作的风味最美。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。

### 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
3. 店铺经营小技巧，轻松创造财富。

### 实践操作内容

- 1.千层饼的系统讲述;

- 2.千层饼原料的选购;
- 3.千层饼食材的预加工;
- 4.千层饼制作的基本标准;
- 5.千层饼制作的制作步骤;
- 6.千层饼经营定价原则;
- 7.培训调味品及原料的货源渠道;
- 8.经营选址与生意技巧,投资分析,经营管理。

#### 培训时间

上午9:30-17:30,学员随到随学,学习时间可自由调配(如每天上午学,每个礼拜六礼拜天学习),学员学会为止,正常的学习时间一般为2-3天左右,视个人学习能力而定。

#### 特别优惠

- 1.指导招牌设计。
- 2.指导菜单设计。
- 3.指导菜单设计。
- 4.免费技术升级。