

手抓饼培训，潍坊手抓饼技术培训

产品名称	手抓饼培训，潍坊手抓饼技术培训
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

日照正宗手抓饼技术培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

手抓饼原名葱抓饼，起源于台湾，在台湾可是地地道道的特色小吃，深受广大群众的欢迎和喜爱!新鲜出炉的手抓饼千层百叠，层薄如纸，用手抓之，面丝牵连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让在场的每个人来不及等待，抓起就吃，怪不得那么多人人为之喜爱。手抓饼是一种特色小吃，传遍大江南北。手抓饼是热门的小吃创业项目，投资小，利润大，市场广阔。手抓饼重要的是口味，口味做的好，店面天天爆满，适合人群广。

青岛膳学派手抓饼培训王老师亲手教学，从食材选购、加工、和面、揉面、香料搭配、辅料处理、煎炸到成品，千锤百炼不限制时间，一对一包教包会，配方、秘制配料绝不保留，倾囊相授。以市场需求为标准化，针对性设置专业课程，作为餐饮培训品牌领导机构，以培训餐饮精英为目标，努力让学员凭借专业技术成就高薪事业。创业聚集财富，技能改变人生。

手抓饼技术培训内容：

1：面饼

一步，主要系统学如何使用清水、面粉、混合油等食材制作面饼。这里重点学和面、揉面等知识。

2：酥油

第二步，主要系统学如何使用混合油、姜葱等食材制作酥油。

3：分割

第三步，主要系统学如何将面团切割成大小均匀的剂子。

4：擀饼

第四步，主要系统学如何操作使用擀面杖擀成薄饼，然后再将其卷成圆圈状态。

5：煎饼

第五步，主要系统学如何操作使用扒炉煎制手抓饼。这里重点学掌握温度、烤制时间、煎饼等知识。

6：蒜蓉酱

第六步，主要系统学如何使用大蒜、姜、泡椒、白糖、盐等食材制作手抓饼专用蒜蓉酱。

7：香辣酱

第七步，主要系统学如何使用辣椒粉、调和油、葱姜蒜等食材制作手抓饼专用香辣酱。

手抓饼技术培训做法：

- 1.首先将醒好的面团揉成长条，擀成面皮。
- 2.其次在面皮上撒盐和油，裹起选好之后，再擀成面皮。
- 3.最后在锅中放油煎熟即可。