

北京手撕卷饼学习技术班-学会很简单

产品名称	北京手撕卷饼学习技术班-学会很简单
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

手撕卷饼是我咱们的生活中很常见的饼，大部分人都吃过，比如出门在外，想吃手撕卷饼就去买了，其中有的门店还得排队买，人很多的，生意也很好，那么怎么学习手撕卷饼呢，快来看看吧。

手撕卷饼

食材称重备用。香葱切成葱花，再把五香粉、盐、香油、黑芝麻倒入拌匀备用。

面粉逐步加入适量热水，揉成光滑的面团醒发20分钟。

醒发好的面团再次揉圆。

学擀成薄薄的饼，跟包子皮厚度就可以。均匀地刷上提前拌好的油盐料。

然后用刀每隔五公分切开，四周不要切断。

从下往上卷起来。抻一抻，尽量抻长点。好在我家优之焙的揉面垫比较大。还有很多富裕的空间。

从一头螺旋状卷起。

按扁后擀成薄饼。尽量擀圆，可以放在揉面垫上比对着圆形图案擀。

热锅冷油。放入饼坯。我用的是电饼铛，偷懒省事了。

直到电饼铛提示灯自动关闭，就完成了。两年金黄，外酥内软。筷子稍微挑一下就撕开成手撕饼了。

教学技术培训授课优势：

操作简单：无需任何经验，标准化流程，师傅守护式教学，全套技术经验毫无保留传授。你轻松做生意!

培训详情

学习时间：自由安排时间、没有时间规定，直到学会为止

学习方式：师傅手把手教学，一对一培训，亲自动手操作

原料设备：在当地的菜市场、厨具店，均可购买所有原材料，配料，工具

售后服务：学会为止包教包会

适合人群：餐饮开店培训自有店铺餐饮创业自主创业

投资优势：我校在产品方面具有自己的核心优势，让您轻松创业，胜券在握!对投资者来说，该项目具有、易管理、利润空间大等许多优点，而且经营成功率高。

这些年来餐饮加盟店的生意很火，在这当中都要涉及到餐饮店的转让，那么就给大家整理一下餐饮店的注意事项。现如今，餐饮店的转让广告到处都可以看到，有的餐饮店铺声称地段好，接手就有稳定的消费者，有的餐饮店多年以来都称一直是旺铺，有固定的消费者和回头客。