

正宗老北京烧饼技术培训-口味杠杠滴

产品名称	正宗老北京烧饼技术培训-口味杠杠滴
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

烧饼，这个大家应该都知道，听着名字就很熟悉，在我回忆中，去饭店吃饭，隔壁桌叫了烧饼，当时我觉得好吃吗，心里也没多想，等了一会，他的烧饼上来了。我的天，这也太香了吧，当时我就去他桌了，尝了一口，味道很足，很好，那么这么好吃的烧饼去哪里学习呢，，下面和我看看吧。

烧饼：

将面粉、水、酵母、盐混合，发酵89分钟。发酵的时候做油酥：油烧热，再把热油倒在面粉里。

面团发酵至原来的1倍，用手指蘸点干面粉在面团里戳洞，面团取出来排气然后擀开，油酥均匀的抹在上边。

擀好后，在表面抹油。撒芝麻。放入不粘锅。放入锅中后，盖上锅盖，中小火加热。看到烧饼发起来了，再在表面抹一层油。把面从上至下卷起来。

然后立起来往下按，压成面饼，再用擀面杖稍微擀开一些，擀圆。翻面继续，煎至两面金黄色就可以吃了。

培训保障

- 1、签订培训合同，包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；

6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；

7、北京品味轩餐饮公司餐饮培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；

产品优势：味干特总部拥有更好的人才和技术设计团队，把握市场的流行走向,创造大家所需要的产品，总部根据市场调研结合大众的口味不断的推出新品，精益求精、完美体验。

适合人群：餐饮开店培训自有店铺餐饮创业自主创业

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。