

# 平顶山虎皮酱香饼技术培训

产品名称	平顶山虎皮酱香饼技术培训
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

虎皮酱香饼技术学习，包吃包住

青岛膳学派小吃培训的东北虎皮酱香饼和传统的酱香饼不一样，东北虎皮酱香饼是当饼未出锅之前就涂酱料和撒葱花、香菜末。等卖给顾客的时候，他把卷好的饼再切开。这样做能够利用饼的热度将葱花焖一下，葱花加热以后少了辛辣但又不会像熟葱那么塌软，保留了葱的清香味，口感非常好。不仅如此，在葱的挑选上，也很有考究，有必要选用新鲜的小香葱。由于如果是大葱的话辛辣的滋味用饼的温度是焖不掉的，并且焖过以后也没有了葱的清香味。

膳学派东北虎皮酱香饼薄如禅翼，口感劲道，独特的酱料，再配上小葱和香菜，口味，一直备受广大市民的喜爱，东北虎皮酱香饼的酱料及饼的制作是关键,正宗的酱香饼是由多种不同的调料配制而成,在制作酱料的过程中分量,东北虎皮味酱香饼更适合北方人的咸鲜口感，皮脆面薄却也不失筋道。葱花、香口，菜末配上秘制的酱料，夹一大块入口，面食的甜香，葱花、香菜末的清禁的鲜香紧紧地缠绕着门客的味蕾，不愿来吃饼也能够这么享用!

虎皮千叶香饼是一种与千层饼外貌相似，但口感和味道有天壤之别的一种新饼，刚推出市场的时候，相当火爆，数十人排队等候成为一道城市的风景线，其实这是一项阳光工程，主要是考虑到下岗工人和待业青年，以及低收入人群，这种投资小，风险小，回报快，已经让很多人发财致富起来。