

承德掉渣饼培训学校-师傅手把手教

产品名称	承德掉渣饼培训学校-师傅手把手教
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

学习掉渣饼这个小吃技术也花不了多少钱，真正的费用还是要到培训机构或者去咨询一下，学习掉渣饼技术一般来说大概有个一个星期就学好了。不是那么难呢，下面来看看吧。

掉渣饼：

1.葱油材料：小香葱适量，1个大料，十几粒花椒，1片香叶，色拉油适量；

2.锅中放入适量的色拉油，放入1个大料，十几粒花椒，1片香叶，用小火，将香料的味慢慢炒出；再放入小香葱；

3.继续用小火炒香葱；直到炒出颜色变暗为止；

4.将锅里香料，香葱，滤出，剩余的油，就是葱油；备好掉渣饼材料；

5.酵母用温水化开，盐，水都倒入面粉里搅拌均匀；揉成团；发到2倍大；

6.肉末用盐1勺，料酒1瓶盖，十三香，淀粉，葱末，姜末，肉松搅拌均匀；

7.葱油里倒入豆豉酱2勺，孜然，胡椒粉，五香粉，搅拌成香料，再取适量的香料倒入肉末拌匀；面团分割成4个；

8.取一个擀成圆片，在中间扎满孔，边上一圈不扎，抹上一层香料；撒上一层肉末；放在烤盘上199°烤15min。

培训课程安排：备原材料，老师旁边检查指导。自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限制学员的学习时间,直到学会为止。

课程班型:工作日班、假日不休息,学习时间自由安排。

产品优势:味千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。

咨询:齐老师-地址:北京朝阳区小红门

北京品味轩餐饮培训中心郑重承诺:目前市面上有很多家餐饮培训机构,水平参差不齐,鱼龙混杂,选择一家真正能学到好技术的餐饮培训机构就成为重中之重,我们都了解一家餐厅安身立命的根本在于菜品的口味,所以一定要选一家真正能做出好口味的培训机构,北京品味轩餐饮培训中心就是你的倾心之选。