

菏泽聊城呱嗒技术 一对一教学

产品名称	菏泽聊城呱嗒技术 一对一教学
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

正宗呱嗒培训，呱嗒培训机构

呱嗒是聊城市的汉族传统名吃。是一种煎烙的馅类小食品，尤以沙镇呱嗒为有名。该小吃色泽金黄，内外有油，皮酥里嫩。加肉、蛋馅的味更佳。呱嗒创制于清代，迄今已有200多年历史，已被收入《中国名吃谱》一书。馅料有肉类馅、鸡蛋馅、肉蛋混合馅(又名“风搅雪”)等多种。在制作时，先用烫面和呆面，随季节变化按不同比例调制，卷以配好的馅料，两端捏实，轧成矩形，后放入油锅煎制而成。食之香酥，味道适口，加之有馅有面，备受群众欢迎。在城镇闹市、乡间集日，常年有设摊者供应

【膳学派培训时间】

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。

【膳学派培训内容】

膳学派理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

膳学派示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

膳学派自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派实际操作内容

- 1.培训膳学派呱嗒原料、配料及机器的选取、初加工与保存。
- 2.培训膳学派呱嗒酱料的选材、配方、配比。
- 3.培训膳学派呱嗒面的制作。
- 4.培训膳学派呱嗒的烘烤制作技术。
- 5.培训膳学派呱嗒附加值材料的加工组合技术。