

中山东升教做五谷杂粮煎饼面糊配方技术

产品名称	中山东升教做五谷杂粮煎饼面糊配方技术
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:杂粮煎饼 教学:现场实操教学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

煎饼是我们平时常吃的一种主食，尤其是在山东地区煎饼是当地人民比较喜欢的一种食品，它的主要的制作原料有面粉，有杂粮鸡蛋，再准备适量的蔬菜就能够制作了，在中国也被叫做中国热狗，煎饼的做法也比较简单，主要在于配制面粉，配制的好味道非常的美味，受到很多人的欢迎。

中山东升教做五谷杂粮煎饼面糊配方技术，学菜煎饼，特色烧饼，街边摆摊小吃技术找食为先小吃餐饮实训基地，食为先小吃培训机构连锁数十家分校同时开课，坚持以过硬的技术为基础，认真负责的教学态度，严格要求学员的学习过程，直到学员都能全面扎实的掌握整套技术，食为先在小吃培训行业里的口碑非常好，而且学员在这里学习技术时都非常满意。食为先强大品牌实力，让美好生活持续发生！

学做菜煎饼制作步骤方法如下：

- 1、将你喜欢吃的菜放入拌碗或水勺内，放入食油、味精、食盐、孜然等调料，均匀搅拌。
- 2、将鸡蛋均匀洒在鏊子上、形成比煎饼略小的圆形，将煎饼放到鸡蛋上是鸡蛋贴服在煎饼上。
- 3、将煎饼放到鏊子上鸡蛋一面向上，把调好的菜倒到煎饼上烙，片刻后上面放上一个煎饼反过来再烙，到油黄为止为佳，菜煎饼由两张预先摊烙好的薄面饼中间夹着菜，在锅上慢慢加热而成。根据客人要求可以再加鸡蛋、火腿肠、油条或者任意能放的东西。每种菜装在一个小盆里面。加上油、辣椒、胡椒、孜然、搅拌均匀后倒在煎饼上，在坩子上烤熟。菜煎饼为白面煎饼加菜馅煎烙而成。长方形，金黄色，油多而不腻，外酥里软，馅鲜饼香。
- 4、好了之后，可以将两边向中间折叠形成长方形，便于手拿和食用，还不方便可以一分为二。备注：菜煎饼适合趁热当场食用，携带后会失去原味。

民以食为天，在中国，林林总总的美食构成了街头巷尾的一道道亮丽的风景线。在中国，有一个叫了鲁南的地方，相信大家都不陌生，他曾以煎饼卷大葱闻名，不知道外地的朋友陌不陌生，这就是枣庄一大名吃——菜煎饼了。菜煎饼，这个滕州人耳熟能详的名词正哺育了一代又一代的滕州人。一千个人心中，菜煎饼都有一千种滋味。

无论是把它当作裹腹的食物，可口的美食还是当作事业，它都欣然的接受安排。作为这座城市美食名片的存在，它与这座城市的故事仍在继续。