

山东济宁菜煎饼技术培训，培训认真不难

产品名称	山东济宁菜煎饼技术培训，培训认真不难
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

山东济宁菜煎饼技术培训，培训认真不难002

膳学派核心声明：青岛膳学派实实在在的教学。青岛膳学派做的是口碑！讲的是品牌！教的就是技术！学的就是专业！如果学员看价格合适再报名学习。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，咱们膳学派一样的诚信做人，诚心教学，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。较正宗较有特色的美味才是较重要！

上午8:30-18:00，学员随到随学，包吃，学习时间均可自由调配，学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习进度而定。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。

培训内容

面糊调制，酱料调制，馅料制作，油辣子制作，煎饼成品制作

技术课程

培训安排

1.滕州菜煎饼的原料、配料的选取、采购、初加工与保存；

2.滕州菜煎饼的全部制作流程；

3.学员实践学习滕州菜煎饼的制作工艺及店面管理流程；

4.复制制作技术，独立完成产品的制作。

山东杂粮煎饼是一种小吃形式的煎饼。又称菜煎饼。主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。

形似荷叶，薄软如纸，香气扑鼻，味美适口。煎饼上摊上鸡蛋，软嫩鲜香，别有风味。山西也有用面粉

做的菜煎饼，做法相同。味道也很好。山东煎饼较有名，饭店酒楼里是吃不到的，唯有到一个个推着小

车的商贩处才能品味到含着浓郁鲁味文化的市民小吃。说它是市民小吃一点也不为过，它是千千万万山

东人每天的必备早点，虽然平民之极，但是却也别有一番精致在其中。现在越来越多的人开始注意饮食

健康,我们开始寻找可以创业的粗粮项目经过走访调查发现,中华传统小吃煎饼正在为越来越多的人所青睐

。