

泰州学习煎饼果子的地方 一对一名师指导

产品名称	泰州学习煎饼果子的地方 一对一名师指导
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

煎饼果子技术培训 教学严谨 一对一名师指导

本套煎饼果子课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街，夜市等地开个煎饼果子店，当然您也可以购买一台小吃车做流动经营。

膳学派正宗煎饼果子技术培训，经营煎饼果子小吃，在大街小巷随处可见的小吃店铺，完全融入了当地居民的生活之中。让更多的创业者找到一条能够轻松创业的捷径，中华膳学派为你提供专业正宗的小吃技术，欢迎到膳学派实地进行考察了解，随时欢迎你们的到来，全年开课，随到随学!

在教学过程中，膳学派师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都有师傅先做示范，之后由学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学习时间，学会之后原料在当地市场都可以买到，无需再从我们这里采购。

课程简介

山东杂粮煎饼果子为天津传统地方名吃之一，在全国也是出了名的地方美食。每天早上你可以看到几乎每家煎饼果子摊上都是食者不断，有时还需等十几分钟才能拿到，咬上一口香脆可口，口味更是浓淡相宜，再配上一杯现磨豆浆，简直就是营养早餐好选择。

课程内容

1：面浆

一步，主要系统学习如何使用清水、玉米面、荞麦面、黄豆面、绿豆面、五香粉、鸡蛋等食材制作煎饼果子面浆。

2：薄脆

第二步，主要系统学习如何使用清水、面粉、泡打粉、盐等食材制作薄脆。这里重点学习掌握揉面、醒面、擀面、油炸等知识。

3：香辣酱

第三步，主要系统学习如何使用红泡椒、蒜姜、西红柿、五香粉、盐、味精、调和油等食材制作香辣酱。

4：甜酱

第四步，主要系统学习如何使用大葱、面粉、清水、十三香、老抽、白糖、芝麻酱、鸡精等食材制作甜酱。

5：煎饼

第五步，主要系统学习如何操作使用煎饼炉子煎饼。这里重点学习掌握温度、刮饼手法、技巧等知识。

6：裹料卷饼

第六步，主要系统学习如何将制作好的薄饼刷酱料、卷饼。这里重点学习掌握裹料、卷饼手法、技巧等知识。

膳学派煎饼果子培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.各种食材的处理方式;
- 3.果子的制作方法;
- 4.制作煎饼果子的手法及火候的控制;
- 5.原料采购、存放、保鲜技术;
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；

煎饼果子培训 教煎饼果子制作 用煎饼卷油条，食用时加面酱和大葱或葱花。北方一些地方称油条为“果子”，煎饼果子培训，煎饼是山东地方名吃，直径只有一根油条长度，用小米或绿豆面制作，有时加摊鸡蛋，称鸡蛋煎饼果子。