

蚌埠菜煎饼技术培训 教学质量好学的放心

产品名称	蚌埠菜煎饼技术培训 教学质量好学的放心
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

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

上个世纪七十年代，枣庄农村的生活还是很匮乏的，老百姓的主食以煎饼为主，煎饼的主要原料是地瓜干，条件好一点的可稍放点小麦，刚烙煎饼时鏊子凉，需把鏊子烧热擦些油才容易把煎饼从鏊子上揭下来，这样烙出的煎饼就很厚，稍等一会儿，煎饼凉了又板又硬，很难下咽。因此我们枣庄人把烙煎饼时前几张和后几张煎饼称为滑鏊子煎饼或滑塌子。这样的煎饼很难下咽，但丢了又可惜，精明的母亲们就将大白菜，土豆丝，粉条，豆腐切碎加点猪油，放上辣椒面，花椒面和盐，做成了所谓的菜煎饼，这样一来不但滑鏊子煎饼解决了，并且做出的煎饼还特别好吃，这样一传十、十传百，于是菜煎饼就在农村各家各户传开了！

项目名称：菜煎饼项目价格：免费咨询学习内容：菜煎饼全套技术学习时间：不限时间，学会为止。学习方式：一对一教学，亲自操作。原料设备：不受任何限制全套技术学费

传授全套技术，核心技术和配方，菜煎饼原材料采购渠道，菜煎饼开店要注意的事项等。培训学费已经包含了学习期间的材料费用、技术转让费用，资料费用，中途无任何费用。

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。

按照师傅指导的标准比例配方和制作流程，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

饼的制作方法，菜的搭配和调制方法等。

膳学派核心声明：湖南长沙膳学派实实在在的教学。长沙膳学派做的是口碑！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！

八十年代末期，农村土地实行了联产承包责任制已有多年，农民在农忙季节忙耕种，农闲时便有了剩余时间，有的农村妇女就到街上摆地摊卖菜煎饼挣点零花钱。一辆三轮车，一盘小饼鏊，一个蜂窝炉，一个切菜板，几样时令蔬菜，食客现场点菜，业主现场烙制，简简单单的经营，成为枣庄街头一道风景。许许多多的农村人多了一个贴补家用的挣钱机会，人们生活也多了一道风味小吃。到了九十年代末期，就连一些男人也走上了街头卖起了菜煎饼。可以根据食量大小选择做两个皮或者三个皮的菜煎饼，食客根据个人口味选择哪几种菜，放不放辣也根据个人口味选择，另外可选择添加鸡蛋和火腿等，鸡蛋可以磕在菜馅里也可以烙在煎饼皮上都是十分美味的。

喜欢吃脆口感和软煎饼口感也可以根据个人喜好向师傅要求，做好的菜煎饼可以直接吃也可以切开为两份到多份。在新烙出来的煎饼上摊上食用油、鸡蛋和各种时令青菜，加热熟透，卷上几下，再分成几块，用洁净的纸一包，捧在手里，香气扑鼻，让人胃口大开。菜煎饼营养丰富，吃起来方便快捷，既可当早点，也可作正餐。20世纪80年代，菜煎饼从难登大雅之堂的农家餐桌，流传走向城市的餐馆和星级酒店，街头出现无数经营菜煎饼的店铺、摊点，十几种菜品由食客根据其口味选择，现做现卖，热煎热吃，简易灵活，深受国内外美食家的好评。