

煎饼培训小吃速成班

产品名称	煎饼培训小吃速成班
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

煎饼果子是我们生活中比较常见的一种食物，为什么很多人喜欢煎饼呢，是因为煎饼好吃，经济实惠，可以当主食来吃，所以很多人喜欢，那么怎么学习煎饼果子呢，下面来看看吧。

杂粮煎饼的配方

全麦粉50克、面粉50克、玉米面50克、水230克。

配料：葱50克、韭菜100克、鸡蛋3只、火腿肠2根。麻叶，生菜，炸菜。

调料：盐少许、甜面酱少许、油少许。

杂粮煎饼的制作方法

刮煎饼

将细面子调成糊状，用勺子舀在鏊子上，用光滑的木片把面糊摊开，刮平，刮均匀，刮保周边自动卷起时，揭起来即可。

摊煎饼

将面子和成面团，在鏊子上滚动，依靠鏊子的热度把面团沾在鏊子上层，成为滚煎饼。

滚煎饼的特点是软乎，食用时以烤热、烤软为好。将原料泡软（如果是玉米，要先把玉米破开有高梁米大），然后在磨子上磨成糊，再摊。

具体流程：

1、所有材料准备好，上面撒点盐。

- 2、准备葱切末，韭菜切末，火腿肠切末。
- 3、面用水搅拌成糊状。
- 4、锅中刷一点油，摊成薄饼。
- 5、上面倒入鸡蛋一个，摊平。
- 6、撒韭菜末，葱末，和火腿末，上面放脆饼。
- 7、四周刷上甜面酱。
- 8、乘热裹好即可。

【项目优势】

- NO1.适应年龄范围广，18岁到65岁，男女都可以学习;
- NO2.时间自由：寻找项目独立创业者，有工作增加副业者，已经退休的老人;
- NO3.创业门槛低：即使是零基础没有经验的学员，学完即可创业挣钱;
- NO4.应用范围广：可以改善自己的生活品质，也可以开店挣钱;
- NO5.市场空间大：餐饮行业不分男女老少都喜欢吃，需求量大。

北京品味轩餐饮培训中心郑重承诺:目前市面上有很多家餐饮培训机构，水平参差不齐，鱼龙混杂，选择一家真正能学到好技术的餐饮培训机构就成为重中之重,我们都了解一家餐厅安身立命的根本在于菜品的口味，所以一定要选一家真正能做出好口味的培训机构，北京品味轩餐饮培训中心就是你的倾心之选。