

邢台专业鸡蛋灌饼培训学校-长期开课

产品名称	邢台专业鸡蛋灌饼培训学校-长期开课
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	1.00/种
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

培训正宗的鸡蛋灌饼技术还是要选择北京品味轩餐饮公司、相信学员的口碑力量。我们做专业的技术、让你成功开店经营

鸡蛋灌饼是用鸡蛋、面粉制作的一道小吃，它是源于河南的特色传统名点，深受当地居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成，饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎，是河南、河北、山东、山西地区的风味小吃之一。

市场分析：

鸡蛋灌饼是一项小本创业项目，投资几百元即可。鸡蛋灌饼培训大众小吃市场成熟，上马快，见效快。利润大，1斤面粉可做5张饼，北京品味轩餐饮公司专业进行鸡蛋灌饼技术学习我们精通400多种各类小吃和面食，随到随学，包教包会，我们正宗的口味一定能为您打开一扇财富的大门。北京品味轩餐饮公司还有更多的火爆项目：锡纸烧烤培训、锡纸花甲粉培训、章鱼小丸子培训、老城串串培训、铁板鱿鱼培训、钵钵鸡培训、串串香培训等一系列火爆小吃等你来学。

你可以先到北京品味轩餐饮公司总部来实地考察，品尝口味，等你尝过后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上培训费，当天在这里培训学习。

鸡蛋灌饼培训内容：

- 1.叙述鸡蛋灌饼的发展史及根底理论知识制。
- 2.鸡蛋灌饼酱料的制造技能与技巧
- 3.鸡蛋灌饼配菜的制造技能与技巧
- 4.产品的的制造流程与办法

5.未出售完的原材料保存办法

6.灌饼炉具的操作工艺讲解、注意事项

7.开店、摆摊的选址、店面规划、经营管理技巧。

鸡蛋灌饼口味多种。饼:色泽金黄、外酥脆、内香软、层与层之间薄如纸、层与层之间不粘连、一张饼有百余层之多、凉后不硬。以上是饼的特色。鸡蛋灌饼酱、辣椒都是有几十种香料秘制而成,能老远飘香,一吃就令人难忘。传统鸡蛋灌饼、新式鸡蛋灌饼等。老练办法:烙鸡蛋灌饼、炸鸡蛋灌饼、烤鸡蛋灌饼等。口感:软香型鸡蛋灌饼、外酥脆内软型鸡蛋灌饼等。口味:鸡蛋灌饼口味许多大概有十多种。

市场前景：

随着人们生活水平的不断提高，对饮食的口味越来讲究，特别是对各式各样的小吃情有独钟，而且个个都消费得起。高收入市民吃腻了山珍海味，对全国各地的特色小吃，也是特别“嘴馋”，几乎是“没有小吃不成席”。可以这么说，小吃因其小而吸引了各阶层的食客，又因其特而保持长盛不衰。

授课项目课程：

1：发面的配比技术和和面技术。

2：酱料配方的制作技术与技巧。

3：配菜制作技术与技巧。

4：鸡蛋灌饼的制作流程与方法。

5：未出售完的原材料保存方法。

6：设备使用及维护技巧。

特色小吃成为美食文化不可缺少的一部分，特色小吃由于价廉物美，长期以来一直深受人们的喜爱，随着小吃在人们日常生活中所占的比例越来越大，随着社会对小吃文化积极的传播，小吃在人们心中已经占有不可或缺的地位。由于小吃具有广阔市场空间，全国各地的小吃市场也都红红火火。

咨询：汪老师---教学地址：北京朝阳区小红门(南四环)

有太多的大学生待业青年，都是比较热衷在创业，选择一个特色的小吃创业店是一个不错的选择，创业者选择项目要对市场做一清楚的市场调查，该项目有我发展潜力。其次是选择一个有实力好的餐饮品牌。无论一个人要从事一个什么样子的行业只要有属于自己的特色。

创业者在为特色餐饮加盟店选择地址位置时，还要留意餐饮店铺的面积，合适的店铺有利于特色餐饮的经营走向。店面的大小的和理性，才合适长期的经营。还应该结合特色餐饮加盟连锁店铺周边的经营环境，在决定店铺位置的时候一定了解好店铺位置是否能够进行长期的经营活动，这才是在特色餐饮项目市场上常胜的方法。

想学一门好的鸡蛋灌饼技术，我们要注重的当然是口味了--北京品味轩餐饮公司，用实力和事实说话，相信学员口碑的力量，不怕实地考察品尝!

餐饮技术培训学校成为学习者的良师,同行业的益友。北京品味轩餐饮公司小吃郑重承诺：随到随学，包

教包会，包材料，包食宿，学会为止。所有学员一对一的，手把手的实际操作培训，前期师傅做，学员看，后期学员做，师傅指点，反复练习，学会为止!真正做到不一样的培训，不一样的收获!

想学鸡蛋灌饼就到北京品味轩餐饮公司，鸡蛋灌饼学习的技术都是很不错的。学校老师教学一对一教学，亲自动手操作，很好的选择。