

中山学摊煎饼果子和杂粮煎饼有何不同

产品名称	中山学摊煎饼果子和杂粮煎饼有何不同
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先十三年老品牌 项目:杂粮煎饼煎饼果子 地址:全国连锁餐饮小吃创业
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

说到煎饼，煎饼重要的就是面皮的材料，和其他的地方不一样，山东的杂粮煎饼原料就是五谷杂粮精细研磨而成的，所以说山东杂粮煎饼的面皮是营养非常丰富的，不仅如此，它的面皮非常柔软还很轻薄。咬上一口做好的杂粮煎饼，可以看到里面的食材非常丰富，的山东杂粮煎饼又香又脆，口感非常好，煎饼面皮香酥，果子薄脆，绝不会让你失望。

中山学摊煎饼果子和杂粮煎饼有何不同！学做煎饼果子，杂粮煎饼，果蔬煎饼配方技术找食为先小吃餐饮创业，实力品牌，学员众多，教学味道好质量高。还记得月入3万的煎饼大妈？一位顾客拿到煎饼果子后，认为大妈少给自己打了一个鸡蛋，大妈忍不住怼了一句，“我月入3万怎么会少你一个鸡蛋”。

卖煎饼何以赚这么多钱？

通常而言，一个煎饼的利润是45%-55%，如果单价5元，那么每个煎饼利润是2.5元。假设煎饼坐拥地理位置良好——地铁口，在上班“早高峰”和下班“晚高峰”分别卖出500张煎饼，那么1天的营业额为5000元，利润2500元。刨去隔三差五城管来抓和天气不好出不了摊，每月工作22天，月营业额11万，利润5.5万。

食为先小编分享杂粮煎饼制作关键技巧：

- 1、重要的就是饼皮，酱料，和薄脆这三种食材，才是整个杂粮煎饼的“灵魂”，只要是把这三个食材全都制作好，保证做出来的杂粮煎饼香脆可口，酱香浓郁。
- 2、制作好，香脆的饼皮，调制面糊是关键，按照一定的比例制作出来。

3、制作好酱料，杂粮煎饼的酱料会影响整个饼的味道，也是比较关键的。

4、薄脆的制作，虽然煎饼的饼皮是酥脆的，但是，有了薄脆的加入，才能称为完整的杂粮煎饼

除了煎饼，营养粥也是早餐一大商机，经过这一次疫情，人们对养生的认知更加深刻，往后养生可能将成为人人必修之课。喝粥是中国人的传统饮食，养成喝粥的习惯好处多多增强食欲、补充体力、调养肠胃……。食为先小吃餐饮机构教学的早餐项目多，可以任意搭配选择学习，早餐包点类，煎饼类，特色粉面类，石磨肠粉应有尽有。