

# 保定的学习鸡蛋葱花饼技术 教学质量好

产品名称	保定的学习鸡蛋葱花饼技术 教学质量好
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

来青岛膳学派学习正宗的早餐技术 教的正宗学的放心

特色饼系列：手抓饼、口福饼、杂粮煎饼、泰山烧饼、土家酱香饼、荷叶饼、公婆饼、盘丝烧饼、芝麻烧饼、东北酱香饼、千层饼、馋嘴饼、油酥烧饼、砍边烧饼、草帽饼、葱花饼、鸡蛋灌饼、鸡蛋煎饼、家常饼、红豆饼、特色酥饼、水墨煎饼。早餐系列：糖糕、无矾油条、银耳莲子粥、热面、单县羊汤、红枣黑米粥、烧麦、香卤豆腐脑、蜜枣山药粥、小笼包、五谷豆浆、香菇蔬菜粥、水煎包、皮蛋瘦肉粥、小米南瓜粥、胡辣汤、牛肉蔬菜粥、小米绿豆粥、茶叶蛋、鸡肉香菇粥、玉米南瓜大麦粥、八宝粥、牛肉燕麦粥。

膳学派小吃培训：

培训项目：二代无矾油条、豆腐脑、馄饨、羊汤、拉面、板面、刀削面、重庆小面、手擀面、灌汤包、小笼包、水煎包、千层饼、葱花饼、酱香饼、油酥烧饼、重庆火锅、火锅鸡、啤酒鸭、羊蝎子、干锅鸭头、砂锅、铁板、特色烧烤、卤煮下水、熏肉、黄焖鸡米饭、酸菜鱼米饭、五谷煎饼、台湾手抓饼、五谷豆浆、肉夹馍、凉皮、米线、酸辣粉、红油鸡蛋灌饼等500余种小吃项目。

葱花鸡蛋饼是用葱花和鸡蛋做成的饼，北方食用的比较多。单吃时的葱香、蛋香萦绕口中，如果再配上些小菜，一碗米粥，可称为一道营养美味的中式小餐。

还可卷入喜欢的食材、涂上喜欢的酱料一同食用！

孙大妈葱花鸡蛋饼培训学习，现场制作，老师一对一实践教学，随到随学，学会为止。本校长年提供技术支持!核心技术配料全部传授，毫无保留。

小吃培训

学习安排：随到随学，周一至周日全天实践操作，不限制学习时间，包教包会。

培训开展【学二赠一 学三增四】优惠活动，欢迎联系老师详细咨询。

方法/步骤

1

第一:先把面粉盛到一个容器里，然后用开水搅拌，注意，水要慢慢到，搅拌均匀，然后揉起来成一个面团。

2

第二：把揉好的面用容器扣起来，等一会然后用擀面杖把面擀成一片。要均匀，薄厚要一样。

3

三剁葱花：取一根葱，然后剁成葱花。然后再取一个鸡蛋，打开加点盐搅拌均匀。

4

四：把擀开的面铺开，给上面放上盐味精鸡精等调料，然后再给上面抹上油，要抹均匀，最后再给上面撒上葱花。然后卷起来。

5

五：把卷起来的面卷切成一些小份，然后立起来，把它压成团，然后用擀面杖把它重新擀开。

6

最后，给锅里到上小量的油，有热后把擀好的圆饼放进去，不停的反转，然后给上面倒上之前准备好的鸡蛋，这样就可以出锅了

葱花饼培训内容：

葱花饼、葱油鸡蛋饼、豆沙饼

葱花饼培训过程：

理论学习：

1.项目技术详情批解，包括葱花饼原料的选择，采购等。

2.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

师范讲解：

1.专业老师一对一的实战师范，讲解技术。

2.老师在实践操作中教你原材料的选择，采购，成本预算

自我实践：

- 1.备原料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程作出成品，老师旁边检查指导

葱花饼是一门传统面食手艺，要做好这个面食，要掌握三个最关键的点:一个是和面，一个是火候，另一个是打饼。那么，葱花饼培训学校哪家专业呢?来膳学派小吃培训学习葱花饼全套技术及配方，膳学派专注小吃培训多年，做饼技术非常精湛，教学实力非常硕大。在学员学习葱花饼的过程中，由专业的面食师傅手把手教学，以实操课程为主，学员动手操作，直到学员学满意为止。

葱花饼这门手艺是个辛苦活，常常要天天忙忙碌碌，但它的收益也是非常可观的，60%的毛利率足以说明一切，如此高的收益让您赚钱有保障。近几年，膳学派餐饮培训学校培养了不少年轻人把葱花饼带到了更多的省市，让更多的山西人和其他省的人品尝到这个民间美食的独特风味。

膳学派学习早餐小吃技术，口味香，十里飘香！！足以吸引新老客户，欢迎前来考察学习！！来考察！来品尝！品尝之后再交钱学习！！膳学派有多位师傅常年教学培训，每个项目，由学员自己选择，一对一教学，理论和实践结合，师傅亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，反复实践，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。欢迎到膳学派小吃培训中心实地考察及免费试吃。