

# 中山教做山东煎饼五谷杂粮煎饼配方

产品名称	中山教做山东煎饼五谷杂粮煎饼配方
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 项目:杂粮煎饼 地址:食为先连锁小吃创业
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，大家都很熟悉，有山东煎饼、煎饼果子，杂粮煎饼。但有一部分朋友对各种各样的煎饼却傻傻分不清，尤其是这煎饼果子和杂粮煎饼，在很多人眼里他们是都是一样的东西，作为一名资深“煎饼”，我来给大家分享一下他们的区别。

中山教做山东煎饼五谷杂粮煎饼配方，找食为先小吃创业，食为先特色烧饼技术课程包括：土家酱香饼、千层饼、梅干菜扣肉饼、杂粮煎饼、手抓饼、公婆饼、锅贴、又卷烧饼、油酥饼、南瓜饼、鸡蛋灌饼、武大郎烧饼等等特色烧饼技术可以学习到。

### 1、山东煎饼

山东的煎饼没有比较统一的做法，相对比较随意。可以说是煎饼卷大葱的升级版，有些地方会直接卷一节大葱，加上各种配菜。也有些地方会放火腿、辣条、黄瓜条、土豆丝之类的。煎饼是山东的特色美食之一，想卷什么就卷什么，没有固定的套路。

### 2、杂粮煎饼

杂粮煎饼是一种传统的特色面食，源于山东和西南部临泽等地，如今已然流传到南北各地，是以五谷杂粮为原料磨粉，做成面粉糊。其他步骤和天津的一样，也是面糊摊成薄饼，打上鸡蛋，抹上各种酱，在放上炸好的薄脆，新鲜的生菜。后面撒上香菜、葱花、辣椒圈之类的，然后卷起来就可以了。

### 3、煎饼果子

其实在天津应该叫“煎饼馃子”，这个馃子是代表油条的意思。天津本地的煎饼馃子应该用纯绿豆面也有混合小米做的面糊，然后摊成薄饼，打上鸡蛋，涂抹均匀。烙熟以后，抹上本地的面酱、辣子油，放上馃子（类似油条），或者果篋儿（薄脆）。后面在撒点葱花，卷起来就可以了。

中山教做山东煎饼五谷杂粮煎饼配方，找食为先小吃创业机构，老学校口碑好，在食为先这里学习餐饮技术无需加盟，我们只收取技术培训学费，不控制配方和关键技术，项目的配方，我们都会毫不保留的教给学员，项目相关的设备和原料，我们都会教学员，如何在市面上购买到，真正解决学员以后开店经营的采购问题。