

# 东莞厚街学杂粮煎饼技术培训

产品名称	东莞厚街学杂粮煎饼技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

东莞厚街学杂粮煎饼技术培训，杂粮煎饼是人们常吃的主食之一，在现代更是作为一种小吃，早上吃，中午吃，下午还吃，没事的时候也吃，饿了更是要吃。山东杂粮煎饼是一种小吃形式的煎饼。主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。山东杂粮煎饼，形似荷叶，薄软如纸，香气扑鼻，味美适口。煎饼上摊上鸡蛋，软嫩鲜香，别有风味。

山东杂粮煎饼为传统地方名吃之一，每天早上你可以看到几乎每家煎饼摊上都是食者不断，有时还需等十几分钟才能拿到，咬上一口香脆可口，口味更是浓淡相宜，再配上一袋原磨豆浆简直就是营养早餐。杂粮煎饼主要特色是香、里外全脆、味美。越来越多的人开始注意饮食健康，杂粮煎饼为越来越多的人所青睐。杂粮煎饼很薄，以五谷杂粮为原料制成。含丰富的蛋白质，淀粉，粗纤维等，是一种健康食品。

杂粮煎饼制作流程：

- 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。

东莞厚街学杂粮煎饼技术培训，全套技术及配方毫无保留地传授给学员，每一位学员都能学会杂粮煎饼技术。食为先在山东杂粮煎饼原有配料、口味的基础上，加入了新的核心配料和制作工艺，使得煎饼的口味提升了一个档次，凡是品尝过在美味学院培训后的学员的煎饼果子的人无不称赞，同时也让众多消费者都成为了我们学员店铺的回头客。