

潍坊正宗鸡蛋灌饼技术培训

产品名称	潍坊正宗鸡蛋灌饼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

哪里能培训鸡蛋灌饼啊

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

项目介绍：

鸡蛋灌饼是源于河南信阳的汉族传统名点。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。是河北;山东;山西地区的风味食品之一。

鸡蛋灌饼，饼皮酥脆蛋鲜香，是信阳原产，现深受人们的喜爱，早餐、特色小吃 旅行街都非常的火爆。鸡蛋灌饼，是把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙而成。饼皮酥脆蛋鲜香，在短时间内流行于中原地区乃至全国各地。

项目名称：鸡蛋灌饼

相关推荐：煎饼果子、早点套餐、肉夹馍、营养粥、手抓饼、酱香饼等等.....

适合对象：想从事餐饮、小吃行业的学员

鸡蛋灌饼培训内容：

- 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、配菜的制作技术与技巧
- 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

培训方式：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术;
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导;
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评;
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

饼的做法讲究，饼在煎的时候，需要饼鼓起来，用筷子挑开，将伴有秘制料的鸡蛋灌进饼中，煎至亮黄，刷上两种秘制酱，配以蔬菜和各种肉类，外酥里嫩，口味独特，回味无穷，我们经过和市场上同等火爆产品经过反复对比，从口味和制作技法上超越对手。

市场前景：鸡蛋灌饼是一种新奇的做法，口感好，大众认可度高，创业成本低，利润可观，受到广大年轻人的追捧，常见于摆摊经营，也可以开店经营，市场前景非常好，一个鸡蛋灌饼摊一天轻松几百元就到手了。

鸡蛋灌饼是近年比较流行的汉族小吃，是通过鼓起的饼把鸡蛋灌入其中，然后加一些配料如：烤肠，培根，里脊肉，生菜等，美味无比，深受年轻一族的喜。

鸡蛋灌饼是我们常见的小吃，鸡蛋巧妙的加入面饼中，比简单的鸡蛋饼更美味。一份热腾腾的鸡蛋灌饼，美滋滋的咬上一口，香、酥、美哉美哉!大家也许喜欢吃路边的小摊做的，味道是不错，但是卫生状况让人担忧。那么要想吃到这饼，又不用担心卫生问题，较好的办法就是自己动手在家做。鸡蛋灌饼较简单的做法，营养美味，香酥可口，比外面卖的还好吃。