

江苏常州学卖杂粮煎饼摆摊手艺致富

产品名称	江苏常州学卖杂粮煎饼摆摊手艺致富
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先小吃创业 项目:山东杂粮煎饼 优势:就近学习
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

江苏常州食为先培训地址：

常州市天宁区关河东路136号二楼（常州火车站南广场旁）

杂粮煎饼作为所谓的“外来物”，却是现在很多年轻人早餐的选择之一。方便快捷又好吃，还能自己选择配料，一举多得。热乎乎的煎饼，脆脆的，咬上一口满嘴留香，你还记得那些年你在马路边吃过的杂粮煎饼吗？

江苏常州学卖杂粮煎饼摆摊手艺致富，好的煎饼要薄如蝉翼，厚度均匀，这不但要求杂粮煎饼糊磨得要细，稀稠适当，重要的还在于摊，手要麻利，火候还要适当。学做杂粮煎饼，煎饼果子，特色煎饼制作配方不妨到食为先小吃创业基地，现场实操教学，每个步骤流程都会详细介绍，0基础教学毫无压力。如何把杂粮煎饼的口味做到与众不同而且更加好吃在食为先都可以学到全部步骤。

食为先特色杂粮煎饼果子制作配方步骤分享：

1、杂粮煎饼光听名字就知道是用杂粮做的啦！但是想要做出好吃的杂粮煎饼，一步就很重要，准备100克玉米面，100克黄豆面一起倒入盆中。用200百毫升刚烧的开水，边倒边搅的方式倒入碗中烫面，玉米面和黄豆面烫过之后，吃了更容易消化，直到碗里没有干面粉，放置温热备用。

2、等到晾至温热的时候，再加入250克面粉，1勺盐，3克小苏打，加小苏打的目的是为了做出的饼更酥脆，然后用筷子给它搅拌一下，搅拌均匀后加入10克熟油，再用筷子搅搅匀。

3、准备300克凉水倒入盆中，同样用边倒边搅拌的方式，顺着一个方向搅拌，等到搅拌至黏稠，没有颗

粒状，用筷子能轻松挑起。然后盖上盖子醒面15分钟。大家可以趁着在醒面的时候，准备一些熟芝麻，薄脆，生菜，香肠，葱花，鸡蛋等自己喜欢的配菜，酱料当然也是不能少的啦！

4、面糊醒好之后，用筷子给它顺着同一个方向搅拌一下上劲，直到没有小疙瘩即可，准备一个电饼铛或平底锅，预热之后不用刷油，取适量面糊倒入锅中，用刮板顺着同一个方向刮平。

5、饼皮做好之后，打入一个鸡蛋，用刮板给它刮开，使其均匀地涂在煎饼表面上，再撒一些熟芝麻，可以使煎饼更香。不用盖盖子，全程用中小火。烙2~3分钟之后，饼的边缘会有微微的翘起，锅里也能看到明显的金黄色，用铲子铲出放在案板上进行下一步操作。

6、在饼的表面刷上一层西瓜酱，撒上一些葱花，再来2个生菜叶，1根香肠，1个薄脆掰成小块也放上面，然后从一边把饼卷起来，把所有的配菜都包进去。

7、卷好之后从中间切两半，美味的杂粮煎饼就做好啦！一点都不比买的差，自己动手做干净又卫生，经济还实惠。