

惠州陈江杂粮煎饼培训面糊配方

产品名称	惠州陈江杂粮煎饼培训面糊配方
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 项目:煎饼果子 优势:味道好受欢迎
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

惠州陈江食为先地址：

惠州市惠环镇仲恺三路恒福大厦三楼（TPARK时尚公园正对面）

一说山东煎饼，就不得不提天津煎饼。后者是用绿豆粉调成糊，摊在铁制饼铛上，加热后做成薄饼。饼成型后，开一枚鸡蛋，撒上葱末、香菜，卷起油条或馓子薄脆，配以面酱、辣椒酱等，就是一套“煎饼馃子”，用纸袋装下，再配一杯豆浆，就是很多上班族的早餐。

看着粗犷的煎饼，制作过程其实是很复杂细腻。制作一份山东煎饼到底有多复杂？一张标准的山东煎饼，需要提前一晚浸泡原料，再用石磨细细碾磨，磨好的煎饼糊子再进行摊制。热乎的煎饼不能直接装袋，还要经过晾凉折叠工序，是真真的需要慢工出细活。

煎饼制作大法：

- 1、浸泡原料
- 2、入三分之一或一半的“熟料”，即先行煮到八九成熟的部分原料
- 3、磨煎饼糊子
- 4、摊制煎饼

5、擀起来晾凉

6、叠煎饼存放

惠州陈江杂粮煎饼培训面糊配方，学做特色煎饼山东杂粮煎饼果子，欢迎到食为先小吃创业现场考察了解，每天都有学员在食为先学习特色饼类，杂粮煎饼，果蔬煎饼等等，从选材，面糊，脆皮，煎饼辣椒酱，煎饼甜酱，成品的制作都会详细教会每一个再学的学员。

山东煎饼没有任何添加剂，原料就是粮食本身。麦子煎饼、玉米煎饼、小米煎饼、高粱煎饼、地瓜煎饼，各种原料淘洗、浸泡、粉碎，再加水拌成糊子，就是煎饼的原料——煎饼糊子。学做特色山东煎饼技术找食为先小吃创业，食为先除了杂粮煎饼以外还有很多特色饼类项目可以学习到。