

山东青岛菜煎饼专业老师培训

产品名称	山东青岛菜煎饼专业老师培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

山东青岛菜煎饼专业老师培训018

菜煎饼原料采用小麦，用石磨或机器磨成全麦面粉，摊薄烙制，然后折叠为两层或两块煎饼放在一起。煎饼中央夹上各种菜丁，如白菜、荠菜、韭菜、胡萝卜丝、土豆丝、粉条、豆腐等，加油、盐、辣椒面等作料，或放置鸡蛋火腿肠，在鏊子上摊熟。既有粗粮的纤维和全面营养又有蔬菜的维生素，以独家专用神秘香料配制，口感酥松香嫩，独树一帜。

现在全国各地都再卖着滕州菜煎饼、山东菜煎饼、各种菜煎饼，但尤以滕州菜煎饼最佳，其滕州的开店培训店也走向了全国各地，像泰山，像趵突泉，像把子肉成为了山东有名的小吃，且在全国流行开来。而且纯天然食品，没有添加剂，都是蔬菜，对人的身体是很好的。

会让您失望！

上个世纪七十年代，枣庄农村的生活还是很匮乏的，老百姓的主食以煎饼为主，煎饼的主要原料是地瓜干，条件好一点的可稍放点小麦，刚烙煎饼时鏊子凉，需把鏊子烧热擦些油才容易把煎饼从鏊子上揭下来，这样烙出的煎饼就很厚，稍等一会儿，煎饼凉了又板又硬，很难下咽。因此我们枣庄人把烙煎饼时前几张和后几张煎饼称为滑鏊子煎饼或滑塌子。这样的煎饼很难下咽，但丢了又可惜，精明的母亲们就将大白菜，土豆丝，粉条，豆腐切碎加点猪油，放上辣椒面，花椒面和盐，做成了所谓的菜煎饼，这样一来不但滑鏊子煎饼解决了，并且做出的煎饼还特别好吃，这样一传十、十传百，于是菜煎饼就在农村各家各户传开了！

八十年代末期，农村土地实行了联产承包责任制已有多年，农民在农忙季节忙耕种，农闲时便有了剩余时间，有的农村妇女就到街上摆地摊卖菜煎饼挣点零花钱。一辆三轮车，一盘小饼鏊，一个蜂窝炉，一

个切菜板，几样时令蔬菜，食客现场点菜，业主现场烙制，简简单单的经营，成为枣庄街头一道风景。许许多多的农村人多了一个贴补家用的挣钱机会，人们生活也多了一道风味小吃。到了九十年代末期，就连一些男人也走上了街头卖起了菜煎饼。可以根据食量大小选择做两个皮或者三个皮的菜煎饼，食客根据个人口味选择哪几种菜，放不放辣也根据个人口味选择，另外可选择添加鸡蛋和火腿等，鸡蛋可以磕在菜馅里也可以烙在煎饼皮上都是十分美味的。