

菜煎饼技术在山东济宁能教学的

产品名称	菜煎饼技术在山东济宁能教学的
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

菜煎饼技术在山东济宁能教学的002

山东煎饼较有名，饭店酒楼里是吃不到的，唯有到一个个推着小车的商贩处才能品味到含着浓郁鲁味文化的市民小吃。说它是市民小吃一点也不为过，它是千千万万山东人每天的必备早点，虽然平民之极，但是却也别有一番精致在其中。现在越来越多的人开始注意饮食健康,我们开始寻找可以创业的粗粮项目经过走访调查发现,中华传统小吃煎饼正在为越来越多的人所青睐。

就是制作质地较好的煎饼，比如小麦的小米的高粱的香米的等等。这种煎饼的制作方法比较复杂。例如摊小米煎饼，先把一半的小米煮到八九成熟，作为兑伴掺到另一半小米里，也可以加点豆子之类的，再用磨推成煎饼糊子，不稠不薄，用舀子舀起，倒在烧热的鏊子上，均匀地摊开，然后用劈子反复在鏊子

上抵，直到抵干，再用抢子沿鏊子边把摊好的煎饼抢起揭下来放好，接着用浸透豆油的“油搭子”把鏊子擦一遍，以便摊下一个时好揭。有时鏊子不好使，煎饼揭不下来或揭碎了，挺焦人的。这种制作办法比起“滚”来慢一倍还多。不过这种煎饼确实好吃，它薄如纸，咬到嘴里就化，难怪到江浙沪出发我们吃这种煎饼人家还认为是吃纸呢。这种煎饼一般八九个一斤，高手摊出的十个不到一斤，市面上的煎饼都是这种。

菜煎饼是山东鲁南地区的一种大众食品，制作原料主要有面粉、杂粮、鸡蛋等，老少兼宜，俗称“中国热狗”，流行于枣庄、济宁、临沂、徐州等鲁南地，后传布周围省市。

实践操作内容

1.菜煎饼的系统讲述;

2.菜煎饼原料的选购;

3.菜煎饼食材的预加工;

4.菜煎饼制作的基本标准;

5.菜煎饼制作的制作步骤。