

# 济宁煎饼果子老师一对一指导

产品名称	济宁煎饼果子老师一对一指导
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

济宁煎饼果子老师一对一指导018

开一家煎饼果子店，是小本创业者很合适的选择项目。做煎饼小吃车生意，具有投资小，风险低、利润高、收入稳定、经营时间长久的优势。而且煎饼果子几乎没有什么地址限制，只要口味做的好，地址选的适合，那么肯定就能得到很好的生意。煎饼果子是一种小吃形式的煎饼。主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。给人感觉吃过一次,还想吃下一次的感受。

我想学煎饼果子找谁去在哪可以学做煎饼果子 其实在生活中不同的地域都有不一样的美食和小吃，就说煎饼果子酱吧!很多人对它的味道流连忘返，他其实是作为河南信阳的一种名小吃，口感香脆，里面浓浓的煎饼果子味，更能够抓住人们的味觉，但是美味的煎饼果子，同样缺少不了的是他的酱，下面就去看看煎饼果子的酱怎么做。

将五谷杂粮磨成面糊，倒入烧热的鏊子，用煎饼箢子摊平烙制而成。煎饼种类较多。从原料上看，有小麦煎饼、米面煎饼、豆面煎饼、玉米面煎饼、高粱面煎饼、地瓜面煎饼等等;按口味不同，有咸煎饼、酸煎饼、甜煎饼、五香煎饼等等。煎饼不易变质，易保存。卷以小菜而食，则风味别致。

想学做煎饼果子到哪里去学煎饼果子技术培训多少钱 煎饼果子是中国人特殊的早餐，它的起源虽然是姜饼果子，但是营养价值却比煎饼果子要高出很多，因为它使用的原料都是杂粮，这对于现在吃细粮过多的人来说，是有一定的好处的。

培训内容杂粮煎饼面浆的制作,辅助食材的搭配、酱料的制作、薄脆的制作、煎饼成品的加工等工序培训。

培训要点 真材实料,现场培训杂粮煎饼粉料的选配; 专用酱料的加工; 杂粮面皮的制作; 成品的完成技巧; 煎饼与辅料组合搭配方式及价格; 煎饼设备及用具的配置。

培训方式1、常年培训,随到随学,节假日照常培训;2、采用真材实料,实体店亲自动手操作,现场传授;3、一对一、手把手传授,讲解、示范、实料加工、直至熟练操作;4、指导经营选址

培训时间学习时间不限制,包教包会,学会为止,一般情况下2—3天,根据各人情况而定。

膳学派煎饼果子培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.各种食材的处理方式;
- 3.果子的制作方法;
- 4.制作煎饼果子的手法及火候的控制;
- 5.原料采购、存放、保鲜技术;
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；