

菜煎饼技术在山东济宁教学的地方

产品名称	菜煎饼技术在山东济宁教学的地方
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教学的地方002

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。