湖北哪里培训学做杂粮煎饼技术

产品名称	湖北哪里培训学做杂粮煎饼技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

山东杂粮煎饼果子为天津传统地方名吃，在也是出了名的地方美食。每天早上你可以看到几乎每家煎饼果子摊上都是食者不断，有时还需等十几分钟才能拿到，咬上一口香脆可口，口味更是浓淡相宜，再配上一杯现磨豆浆，简直就是营养早餐选择。杂粮煎饼培训，特色煎饼果子去哪学

课程内容

1：面浆

较好步，主要系统学习如何使用清水、玉米面、荞麦面、黄豆面、绿豆面、五香粉、鸡蛋等食材制作煎饼果子面浆。

2：薄脆

第二步，主要系统学习如何使用清水、面粉、泡打粉、盐等食材制作薄脆。这里学习掌握揉面、醒面、擀面、油炸等知识。

3：香辣酱

第三步，主要系统学习如何使用红泡椒、蒜姜、西红柿、五香粉、盐、味精、调和油等食材制作香辣酱。

4：甜酱

第四步，主要系统学习如何使用大葱、面粉、清水、十三香、老抽、白糖、芝麻酱、鸡精等食材制作甜酱。

5：煎饼

第五步，主要系统学习如何操作使用煎饼炉子煎饼。这里学习掌握温度、刮饼手法、技巧等知识。

6：裹料卷饼

第六步，主要系统学习如何将制作好的薄饼刷酱料、卷饼。这里学习掌握裹料、卷饼手法、技巧等知识。

长沙市红星鹏飞厨师学校于2008年创立，开发了大量适应于失业人员、打工族、想创业人士，能创业的项目，集技术培训、提供小吃车购买方式、提供原料购买途径为一体的综合性技术推广培训中心。

红星鹏飞学校：早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

红星鹏飞学校：早餐包子店培训——长沙特色包点，灌汤包，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茏包，绿豆粥等等

红星鹏飞学校：早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

红星鹏飞学校：早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，荆州烧饼，锅盔，红豆饼，公婆饼，土家掉渣饼，老家肉饼，酥油饼，南瓜

红星鹏飞学校：快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等，竹筒饭，隆江猪脚饭，...

红星鹏飞学校：特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅，神仙鸡，跳跳蛙，特色菜，湘菜技术，夫妻肺片等..

红星鹏飞学校：夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃，香辣蟹，..

红星鹏飞学校：卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，