

黄石培训学做杂粮煎饼小吃技术

产品名称	黄石培训学做杂粮煎饼小吃技术
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

想学做杂粮煎饼吗?

杂粮煎饼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,还想吃下一次的感觉。山东杂粮煎饼 越来越多的人开始注意饮食健康,中华传统小吃煎饼正在为越来越多的人所青睐。山东杂粮煎饼是我国北方常见的一种中华传统食品。

它主要特点有：

- 1、清清爽爽,脆脆香。
- 2、多食五谷杂粮、健康长寿。
- 3、纯手工制作,无任何添加剂，是家居餐桌上的必备美食。
- 4、富含丰富的人体必需的微量元素，经常食用可健脑、健齿、美容一直深受广大人民喜爱

杂粮煎饼怎么做?杂粮煎饼做法配方

杂粮煎饼的主要特色:香、里外全脆、味美，酱主要以回味感为主。山东煎饼原料由五谷杂粮精细研磨而成，既不是纯细粮，也不是纯粗粮，营养丰富，便于人消化，因为做煎饼的原料都带皮壳，含粗纤维多，对消化很有帮助，是城市居民让人担忧健康状况的一剂良方。

项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

杂粮煎饼的培训种类：

刮煎饼、摊煎饼

杂粮煎饼的培训课程：

- 1、杂粮煎饼的设备采购要求;
- 2、杂粮煎饼面粉和食材的选购;
- 3、杂粮煎饼味酱的调制配方以及注意事项;
- 4、杂粮煎饼面皮浆的比例配置及制作方法;
- 5、杂粮煎饼成品售价及半成品储存方法。

杂粮煎饼介绍：

如今都市里面人们习惯了早上在街头购买早餐，山东杂粮煎饼就是其中的一员，它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。山东杂粮煎饼，形似荷叶，山东杂粮煎饼培训，薄软如纸，香气扑鼻，味美适口。煎饼上摊上鸡蛋，软嫩鲜香，别有风味。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，而杂粮煎饼刚好符合人们对粗粮的需求，如今它的风靡程度早已经走出山东，成为全国人民都能吃到的街头小吃。

山东杂粮煎饼是一种小吃形式的煎饼。杂粮煎饼加盟主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。给人感觉吃过一次,还想吃下一次的感觉。杂粮煎饼顾名思义，是由煎饼和果子组成，煎饼成分是各种杂粮面制成。果子呢就是焦叶啦，卷在煎饼里，那是非常美味的，当然单独吃配上一碗豆浆也别有一番风味。作为早餐既解饱,又能提供充足的营养。