

# 天津煎饼果子制作教程培训

产品名称	天津煎饼果子制作教程培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 天津煎饼果子制作教程培训

煎饼果子是天津人的小吃。它是由绿豆面薄饼，鸡蛋，还有油条或者薄脆的“ 馃篦儿 ”组成，配以面酱，葱末，腐乳，辣椒酱（可选）作为佐料，口感咸香，如今的煎饼果子原料已经不于绿豆面摊成的薄饼，还有黄豆面，黑豆面等等多种选择。煎饼果子技术配方配料怎么做的？下面小编给你介绍介绍煎饼果子制作方法。

想咨询更多煎饼果子技术可以点击了解一下

煎饼果子制作步骤：杂粮面糊调制。面糊杂粮比例。高筋面粉500克、黄豆粉60、玉米粉60克、花生粉13克、芝麻粉13克。水和面粉的比例为1:1，少放粉就要少放水，每个地区气候不同，面粉的干湿程度不同，感觉面糊稀了，可以适当的多加点面糊搅拌一下，感觉面糊稠了，在多加点水，依次类推。面糊调味‘盐5、鸡粉5克、白糖5克、十三香2克、碱面2克

操作步骤：把几种粉放到一个盆里搅拌均匀，再把几种调料和辅料放入水中搅拌均匀，把水到入粉中，用一个擀面杖搅拌均匀放置30-60 分钟后，就可以做煎饼

懒人推荐’嫌调面粉麻烦，在某宝搜索煎饼果子专用粉即可。杂粮煎饼配料大酱的制作>水100克、生抽2克、耗油2克、白糖2克、鸡粉3克、甜面酱50克、黄豆酱50克、适量的面糊水将甜面酱、黄豆酱搅拌均匀，水倒入锅中沸腾过后加入混合好的酱，搅拌均匀后，放生抽、耗油、白糖、鸡粉，倒入面糊水进行勾芡即可。辣椒油。做辣椒油必须选用菜籽油。油倒入锅中，待油温三成热，下葱姜蒜小火慢炸出香味，炸至金黄捞出。辣椒面中加盐、酱油、十三香、鸡精、白芝麻。待油温度降低，分两次倒入备好的辣椒面中。一边淋油，一边用筷子搅拌。放置一晚即可使用其他配料：小葱、香菜、鸡蛋、火腿、咸菜丁、生菜、黑芝麻、土豆丝等等

怎样让煎饼更脆。面要劲道，面糊要稠（调好的面糊要发酵1个小时。摊的薄一点，多在鏊子上停留几分钟，水分蒸发多了，煎饼就脆了！哪里培训的煎饼果子点？

煎饼的做法多种多样，但是主材料离不开面粉和鸡蛋，其他的配料可以根据自己的口味适当调整，对煎饼果子感兴趣不妨考虑一下曾食坊培训机构，有感兴趣的可以先来实地考察了解一下。

曾食坊小吃培训学校，提供的技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要你有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在曾食坊学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。

承诺：我们一次性收费，随到随学，现场教学，自己动手操作，老师在旁边指导，一对一的讲解，包教包会，让你学会学好学得满意，您开业我们老师指导，免费技术咨询升级，终身免费技术支持服务。收费合理，学不会不收学费。