

杭州临平学杂粮煎饼培训摆摊小吃培训

产品名称	杭州临平学杂粮煎饼培训摆摊小吃培训
公司名称	杭州为你餐饮管理有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	杭州市江干区九堡家苑三区13排42号01室（注册地址）
联系电话	13728334257

产品详情

杂粮煎饼，是中国传统食品，用调成糊状的杂面摊烙而成，煎饼多由粗粮制作，也有细面制作。烙成饼后水分少较干燥，形态似牛皮，可厚可薄，方便叠层，口感筋道，食后耐饥饿。一般圆形，疏松多孔。杭州临平学杂粮煎饼培训摆摊小吃培训，食为先小吃培训，现场实操，教技术配方。按照杂粮煎饼标准的比例配方和制作方法，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习。

杂粮煎饼赚钱吗？我们可以通过简单的计算下成本，就可以知道杂粮煎饼的利润：

杂粮煎饼的原材料为：面粉、鸡蛋、生菜、咸菜、煎饼薄脆等，可以根据个人口味添加火腿肠等美食，一份杂粮煎饼的成本为1.5元左右，售卖的价格可以达到5元，还可以通过附加值来增加收入，一天在早高峰及晚上，算下来，一天基本能卖出200份左右，一天的流水额能够达到1000元以上，一个月算下来，收入可观，因为经常有新闻报道说煎饼大妈月入两万等，由此看来，杂粮煎饼的收入，是可观的。

杂粮煎饼制作方式简单，可以根据个人口味订制，增加不同的馅料，很受大众的欢迎，对于创业者来说，是好的创业项目，仅仅需要1—2个人就能开店，而且全年经营，堂食+外卖，组合经营，收入更可观，很多创业者都将杂粮煎饼作为自己的初次创业项目。杭州临平学杂粮煎饼培训摆摊小吃培训，食为先杂粮煎饼培训，现场实操，教技术配方，杂粮煎饼培训内容：

- 1、了解山东杂粮煎饼的原料、配料及机器的选取、初加工与保存。
- 2、山东杂粮煎饼酱料的选材、配方、配比。
- 3、山东杂粮煎饼面糊的制作。
4. 杂粮煎饼制作全流程及技巧；

