

# 杂粮饼培训长沙杂粮饼培训

产品名称	杂粮饼培训长沙杂粮饼培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

杂粮煎饼是一种小吃形式的煎饼，中华传统小吃。主要特色是香、里外全脆、味美。越来越多的人开始注意饮食健康，杂粮煎饼为越来越多的人所青睐。杂粮煎饼非常薄，以五谷杂粮为原料制成。健脾养胃促进消化，含丰富的蛋白质，淀粉，粗纤维等，是一种健康食品。杂粮煎饼主要的课程是面的制作以及调料的搭配。

课程内容

制作原料：

全麦粉50克、面粉50克、玉米面50克、水230克。

配料：葱50克、韭菜100克、鸡蛋3只、火腿肠2根。麻叶，生菜，榨菜。

调料：盐少许、甜面酱少许、油少许。

杂粮煎饼做法：

步骤：

- 1、所有材料准备好，上面撒点盐。
- 2、准备葱切末，韭菜切末，火腿肠切末。
- 3、面用水搅拌成糊状。
- 4、锅中刷一点油，摊成薄饼。
- 5、上面倒入鸡蛋一个，摊平。

6、撒韭菜末，葱末，和火腿末，上面放脆饼。

7、四周刷上甜面酱。

8、乘热裹好即可。

长沙红星鹏飞培训学校项目：小吃培训，早餐早点培训，早餐粉面培训，面点包子培训，牛肉粉培训，卤粉培训，麻辣烫培训，铁板烧培训，卤味熟食培训，烧烤培训，卤菜培训，现卤现捞培训，现捞鸭脖培训，口味虾卤虾培训，麻辣小龙虾培训，酱板鸭培训，鸭霸王培训，麻辣菜培训，麻辣小吃培训，湖南湘菜培训，臭豆腐培训，厨师培训，快餐炒菜培训，湖南浏阳蒸菜培训，小碗蒸菜培训 饮品奶茶糖水甜品培训，特色小吃培训，油炸串串培训，网红小吃培训，津市牛肉粉培训，常德米粉培训，烤鱼培训，油条培训，肠粉培训，烤鸭培训，新式热卤培训，土家酱香饼培训，炸鸡汉堡培训，灌汤包培训，小笼包培训，生煎包培训，长沙米粉培训，泡菜培训，酸辣粉培训，黄焖鸡米饭培训，卤肉饭培训，煲仔饭培训，盖码粉培训。