

# 煎饼果子技术培训杂粮煎饼做法

产品名称	煎饼果子技术培训杂粮煎饼做法
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

### 课程内容

#### 1：面浆制作

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：薄脆制作

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。这里重点学习掌握揉面、醒面、擀面、油炸等知识。

#### 3：香辣酱制作

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：甜酱制作

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：煎制产品

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

杂粮煎饼培训：它是一种小吃形式的煎饼，吃起来表皮酥脆，香味浓郁，营养健康，是绿色食品，在全国也是出了名的地方美食。