

杂粮煎饼技术培训杂粮煎饼做法

产品名称	杂粮煎饼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

学杂粮煎饼费用多少钱，到哪里培训zhengzong杂粮煎饼技术，杂粮煎饼技术学，山东杂粮煎饼培训多少钱，山东杂粮煎饼技术培训，杂粮煎饼加盟，山东杂粮煎饼为山东传统地方名吃之一，在全国也是出了名的地方美食。每天早上你可以看到几乎每家煎饼果子摊上都是食者不断，有时还需等十几分钟才能拿到，咬上一口香脆可口，口味更是浓淡相宜，再配上一袋原磨豆浆简直就是营养早餐选择。山东五谷杂粮煎饼杂粮煎饼源于泰山，非常薄，以五谷杂粮为原料制成，这是平民之食——卷上大葱，蔬菜肉类或山珍海味，可以吃得津津有味。蒲松龄特地为它创作《煎饼赋》，可见对煎饼感情之深。目前泰安煎饼中，以玉珍煎饼为例，发源历史最早可以追溯到宋朝。在山东省新泰市，一个非常有名的煎饼之乡楼德镇，有“中国煎饼镇”之称号，此地家家会做山东煎饼，堪为传奇。培训课程：1、五谷杂粮煎饼面糊的制作过程；2、五谷杂粮煎饼脆饼的详细制作；3、五谷杂粮煎饼面酱的熬制过程；4、五谷杂粮煎饼摊饼、成型全程；5、五谷杂粮煎饼夹火腿、青菜等配料的制作 课程安排：理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。示范讲解：1.老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。