

# 杂粮煎饼技术做法杂粮煎饼配方

产品名称	杂粮煎饼技术做法杂粮煎饼配方
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

煎饼果子培训，湖南煎饼果子技术培训，煎饼是我国北方常见的一种传统食品，它营养丰富，色香味俱佳，一直深受广大人民喜爱。山东更是煎饼之乡，"吃煎饼，卷大葱，沾大酱"更是流传久远、妇孺皆知。美味的山东煎饼经久历长，自北宋年间一直流传至今，足见其强健的生命力；美味的山东煎饼更是走遍大江南北，甚至走出了国门，走进了国外市场，这足以证明大众对山东煎饼深厚的喜爱！

长沙红星鹏飞小吃餐饮培训学校带你开店不走任何弯路，轻松做老板，致富整个家庭！

杂粮煎饼培训项目介绍：

杂粮煎饼，是中国传统食品之一，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。

杂粮煎饼又称玉女卷、煎饼果子、香妃卷，zhengzong杂粮煎饼以各种杂粮为主料、酱类为辅料、配以四十余种秘方佐料的十几种特色煎饼，更适合中老年人及儿童口味，具有调节人体营养平衡、补充维生素及微量元素的作用；杂粮煎饼一直风靡全国。

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；