

# 煎饼果子配方长沙煎饼果子培训

产品名称	煎饼果子配方长沙煎饼果子培训
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

杂粮煎饼实际操作：

1. 面粉和食料的选购。
2. 酱的调制、注意事项。
3. 面皮浆料的制作方法和比例配置。
4. 制作过程的技巧。
5. 成品的售卖方式及价格。

杂粮煎饼（也称煎饼果子）起源于泰山，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。

杂粮煎饼起源于煎饼果子。经过改良，更名为杂粮煎饼。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；06年至今一直风靡全国。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