鸡蛋灌饼培训学习

产品名称	鸡蛋灌饼培训学习
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/月
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

项目背景：

鸡蛋灌饼现在已经成为很多消费者早餐的首选食品，它营养丰富，携带方便，也不会占用很多时间，可以边走边吃。鸡蛋灌饼的关键是在和面的过程中，面和好了，鸡蛋灌饼不仅好吃，还很美观。越来越多的人喜欢吃鸡蛋灌饼了，所以市场前景也是一片光明，学习鸡蛋灌饼就要学习正宗口味的，技术好的，才会在市场上立足。

鸡蛋灌饼制作工具简单，手续方便。一张有夹层的薄饼在煎锅里上下一烤，微微变焦。然后磕一颗鸡蛋，配以葱花、蒜末、咸盐、味精，将鸡蛋和众调料融合一体。之后用筷子在薄饼中间挑破一个洞，顺着洞开始以饼的中心绕圈，把饼的上层撕开一条缝。此时是考验技术的时候，真正的灌饼是要把鸡蛋顺着缝隙全部灌进饼的夹层中，但是还不把鸡蛋漏在外面。最后把塞得鼓鼓囊囊的饼在锅上炙烤直至边沿泛出金黄，外皮烤焦掉渣，然后刷上酱汁、塞上生菜，左右对折，只听“ 咔嚓 ”一声脆响，飘香四溢、热气腾腾的鸡蛋灌饼就做好了。味道是什么样的，已经记不太清了，但是想象烤焦的烧饼配上浓香的汤汁、松软的鸡蛋配上爽口的生菜，的确是一种经典的街头小吃。

名师简介：

汪宝：国家一级面点师，从业12年，曾先后在湖北地质大学、东方大酒店、武汉机关食堂、武汉林业局中餐厅均任白案兼技术顾问；他曾赴广东、上海等地学习、培训；精通面点、大案、小案等技术；尤其是在包子、粉面类、酱香饼、汉味早点，广式茶点、广式肠粉集百家之长，改进创新，手艺精巧，巧夺天工；口感更是独特，令人回味无穷形成自己独特的产品风格，深受广大学员喜爱。

阮选明：中华餐饮界知名厨师，明星金厨，国家餐饮高级技师，曾获得中华优秀厨师，中国金牌厨师等

荣誉称号，曾在丽晶大酒店、东方美食城中餐部行政总厨，曾得到史正良大师的精心指点，精通粤菜、湘菜、面点、烹饪和制作，曾在第二节全球华人餐饮名人论坛上获得华人餐饮名厨荣誉称号，现阮大师主要负责佳肴汇公司中式面点产品的研发和培训，为人热情、教学认真，受到了学员的好评和拥护。

培训详情：

培训内容★里脊肉鸡蛋灌饼★鸡柳鸡蛋灌饼★火腿鸡蛋灌饼★素鸡蛋灌饼★香辣鸡蛋灌饼★麻辣鸡蛋灌饼★牛肉鸡蛋灌饼★香菇鸡蛋灌饼★蘑菇鸡蛋灌饼★金华火腿鸡蛋灌饼等。

培训课程：

1.讲述鸡蛋灌饼的发展史及基础理论知识制。

2.鸡蛋灌饼酱料的制作技术与技巧。

3.鸡蛋灌饼配菜的制作技术与技巧。

4.产品的的制作流程与方法。

5.未出售完的原材料保存方法。

6.灌饼炉具的操作工艺讲解、注意事项。

7.开店、摆摊的选址、店面设计、经营管理技巧。

培训费用：1480元：包教包会，包吃包住，中途不再收费，

培训时间：根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握。

培训承诺：100%传授正宗配方；100%实践操作；100%支持免费技术升级；100%中途不收费；100%包教会。签定合法“ 技术转让、包教包会、配方全部传授 ”合同。

温馨提示：即将创业的朋友们！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，伴随您们成功创业！