

江苏煎饼果子培训 镇江煎饼果子培训

产品名称	江苏煎饼果子培训 镇江煎饼果子培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	全国招生:全国招生
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

煎饼果子培训

煎饼果子培训

课程学费 ¥ 1200

培训周期2-4天能完全学会

上课时间9:00-12:00 14:00-18:00

开课日期随到随学/常年招生

关注人数12400

[点击查看详情》](#)

课程详情就业方向

本套煎饼果子课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街，夜市等地开个煎饼果子店，当然您也可以购买一台小吃车做流动经营。

课程简介

山东杂粮煎饼果子为天津传统地方名吃之一，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，再配上一杯现磨豆浆，简直就是营养早餐绝佳选择。

课程内容

1：面浆制作

第一步，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。

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店！有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈老师联系有优惠！