

江苏煎饼果子培训 镇江杂粮煎饼培训 学煎饼果子

产品名称	江苏煎饼果子培训 镇江杂粮煎饼培训 学煎饼果子
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

煎饼果子

煎饼果子是天津市的小吃。天津人把其作为早点，由绿豆面制作的薄饼，鸡蛋，还有（ 馃子油条）或者薄脆的“ 馃篦儿 ”组成，配以面酱，葱末，香菜，辣椒酱（可选）作为佐料

馃子属于油炸食品。在煎饼(加鸡蛋)里裹上油条（天津，河北大部分地区，山东北部的庆云县乐陵市等地称之为馃子），所以叫“ 煎饼馃子 ”。 煎饼果子是天津人小吃。它是由绿豆面薄饼，鸡蛋，还有油条或者薄脆的“ 果篦儿 ”组成，配以面酱，葱末，辣椒酱（可选），腐乳（可选）作为佐料，口感咸香，如今的煎饼馃子原料已经不限于绿豆面摊成的薄饼，还有黄豆面，黑豆面等等多种选择。但是，天津人人依旧坚持着传统的吃法，正宗煎饼果子中选面酱食材只有绿豆面、油条（或果篦）以及葱花、芝麻及其他佐料。天津之外的省份多有在煎饼里夹火腿、香肠甚至豆腐丝、肉丝等原料的，虽被商家冠以煎饼果子之名，却有名无实，早已与正宗相去甚远。 煎饼馃子在早上的早点摊，马路边或者社区里才能见到，小摊主要就是制作和出售煎饼馃子的小推车，制作一套煎饼馃子只需要几分钟的时间。

煎饼以绿豆粉为主料，调成糊状。摊成煎饼，形似荷叶，薄软如纸，然后卷上酥脆的馃子油条或馃篦，抹上面酱，撒上葱花、芝麻，从中间折起即可食用，还可以在煎饼上再摊上鸡蛋。

餐饮培训小吃技术中心

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！小吃种类也是有很多的，小龙虾、早点、早餐、面点、干锅培训、米粉、粉

丝、炒菜、凉菜、包子、烙饼、火锅、油炸、卤肉、砂锅、烧烤等几百余种小吃技术。

操作阶段	学习目标
一。技术讲解：设备使用及其原料的选择、采购，香辛料口味的配比、变换，开店的店面选址、原料配送、及其店铺技巧等	1.学员熟练的运用设备及其原料配方、配比的资料掌握。2.充分牢记开店技巧及其成本、原料的采购、预算和利润
二。老师亲身示范详解:专业老师一对一手把手教学，每个步骤详细解说，实际操作中带你回忆理论学习阶段内容	1.对教学的每个步骤牢记于心，记录学习重点，知道全部内容
三。学员自我实践：公司提供所有原材料，学员亲自动手实践，老师在旁纠正指错，反复练习。	1.学员能独立掌握及操作项目全部流程，口味完全达到要求。2原料及其设备的保养和保存细节掌握
注：培训不限制学习时间，包教包会，按个人接受能力，一般3-7-天	

公司培训是一次性收费，中途不产生任何费用，