

青岛煎饼果子培训，山东煎饼果子技术培训

产品名称	青岛煎饼果子培训，山东煎饼果子技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

青岛煎饼果子培训，山东煎饼果子技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

煎饼果子顾名思义，是由煎饼和果子组成，煎饼成分各种杂粮面制成。果子呢就是油条啦，卷在煎饼里，那是非常美味滴，提起煎饼果子，不能不提山东的煎饼，正是先有了山东的煎饼才有了带有浓厚天津特色的美味小吃--煎饼馃子。煎饼果子在天津已经有了一百多年的历史了。据说是由一位山东马姓回民首创。开始只是一张山东大煎饼卷上一根油条和大葱而已。今天的煎饼果子已红遍大江南北，到处都可以看到它的身影。

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。

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。煎饼果子就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家煎饼果子店，到我们膳学派来学习，能够充分让你学到有用的东西，并且成功开业。

青岛膳学派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址： 青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

煎饼果子是大家在日常生活中非常喜欢的一种的小吃。说起煎饼果子大家就会想起山东或者天津，这两个地方的煎饼果子不仅美味，而且有着悠久的历史，不过哪一个地方才是正宗也是大家都很好奇的事情。关于这个问题，首先，煎饼是产自山东地区的，关于煎饼在山东还有一个历史故事。说是当初诸葛亮刚开始辅佐刘备的时候经常被曹军杀的四散而逃，有一次诸葛亮以及将士被围困在沂河、涑河之间，因为做饭的炊具丢失，诸葛亮便让将士们在铜锣上造出了煎饼。

后来，这种制作煎饼的方法慢慢流传了下来，现如今在山东大部分地区，人们的主食还是煎饼，虽然煎饼起源于山东，但是煎饼果子起源于天津地区，在天津地区流传着关于这种食物的种种传说，在明朝的时候，天津地区有很多来自各地的商人，有山东来的商人带来了煎饼，也就促使了煎饼果子在天津产生。而且，天津地区的煎饼果子已经申请成为了非物质文化遗产，这就相当于确定了天津煎饼果子的正宗地位

煎饼果子培训内容:

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.各种食材的处理方式;
- 3.果子的制作方法;
- 4.制作煎饼果子的手法及火候的控制;
- 5.原料采购、存放、保鲜技术;
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；

1. 将一

郑州何师傅煎饼果子

郑州何师傅煎饼果子 [3]

大勺面糊倒在圆形的加热铁板上。

2. 用一个T字形的小铲子将面糊均匀的摊呈圆形。
3. 取鸡蛋一个，对着铁板敲一下打碎，将里面的蛋黄蛋清倒在基本成型的面饼上。
4. 用T字形小铲子将鸡蛋涂匀。
5. 用铲子将面饼翻过来。
6. 问顾客要葱花否，要的话取葱花三克，均匀洒在面饼上。
7. 用小刷子抹上甜面酱。
8. 视乎顾客要求，取馃子两片和一根小馃子放在面饼中间。

9. 添加土豆丝少许。
10. 视乎顾客要求，是否加火腿肠或其他佐料。
11. 将面饼四周叠起，包好，放入塑料袋内。

唐太中煎饼版

1. 将唐太中秘制面糊(根据客户的喜好，使用4种不同的原料) 倒在原形的饼锅上。
2. 用一个T字形的小铲子将面糊均匀的摊呈圆
3. 用T字形小铲子将鸡蛋涂匀。
4. 用铲子将面饼翻过来。
5. 根据顾客需要，将美生菜，海苔，水果，精选培根肉，鸡柳，健康油条等均匀放在煎饼上。
6. 将秘制酱料，沙拉酱涂上酱料
7. 将面饼四周叠起，包好，放入特质纸袋中。