

# 山东煎饼技术培训，青岛煎饼果子技术培训

产品名称	山东煎饼技术培训，青岛煎饼果子技术培训
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

煎饼技术培训，青岛煎饼果子技术培训

煎饼，是中国传统食品之一，是用面粉和玉米粉调成糊状的杂面摊烙而成。多由粗粮制作，也有细面制作。烙成饼后水分少较干燥，形态似牛皮，可厚可薄，方便叠层，口感筋道，食后耐饥饿。一般方形，疏松多孔。折后为长方形，为粗粮，耐饥饿。【饼类培训推荐项目】

煎饼为汉族主食，以山东为盛，起源甚早。是将五谷杂粮磨成面糊，倒入烧热的鏊子，再用煎饼箢子摊平烙制而成。煎饼从原料上看，有小麦煎饼、玉米煎饼、米面煎饼、豆面煎饼、高粱面煎饼，还有地瓜面煎饼。按照地区特色来划分，有临沂煎饼，岚山煎饼，枣庄煎饼，泰山煎饼。 青岛膳食派美食培训机构

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）

目前这个地摊行业还是比较不错的，如果有志同道合的朋友，你们可以试试。现在地摊上卖各种餐饮的都很多。再差一个月也能有几千的收入。希望大家把拼命工作的劲头用在拼命摆摊上，你肯定会赚的更多！这个项目各类人群都可以做的，总之，越是人扎推的地方越能做。可以摆地摊、可以店面柜台做，也可以随身携带，随时随地做！

又是道路迷茫，不停不歇的一年，又是在寻找有没有发财路子的一年。我们当初在没有走上创业道路上的时候，也都是一群穷屌丝。也跟大家一样过着月光族的日子，现在物价上涨的那么厉害。普通二线城市的房价都让我望梅兴叹。上班每个月拿着那可怜的工资，别说买房子了，就是买个稍微好一点的手机都要东算算西算算。

现在月薪过万已经成为家常便饭了，但是我觉得没有月薪过万的人，更是比比皆是吧？人人常说而立。但是现在很多二十岁以下的人都开始做生意赚钱了，三十岁左右的人再不努力，什么时候才能住上豪宅，开上豪车？我就不相信没有一个不想住着别墅，开着奔驰宝马，搂着美女周游四海，尝尽天下美食的。但是光是想想真的没用，一定要努力去做的。我们始终坚信成功需要方法，更需要努力。

煎饼培训

食材明细：

面粉适量 鸡蛋适量 韭菜适量 葱适量 蒜适量 辣椒适量 盐适量 大酱适量

煎饼的做法步骤

1、准备适量的面粉，加少许的盐，然后分次少量的加水，直到搅拌成糊状，想增加煎饼的口感，打一个鸡蛋进去，这样吃起来很有嚼头，我还切了点韭菜碎放进去，又好看又好吃。顺着一个方向，直到搅的没有小面疙瘩为止，

2、平底锅只需薄薄的抹一层油，然后就开始摊了，煎饼很容易熟，翻两次就可以了。

3、煎饼卷的大葱和酱。

4、还可以卷各种蔬菜。

5、当然是蘸着又酸又辣的蒜汁吃，又酸又辣，很过瘾。

好处：

煎饼多以粗粮制成，常吃煎饼可以促进肠胃蠕动，有益肠胃健康;其次煎饼筋道耐嚼，常吃煎饼有益牙齿健康，有好多老太太都70岁左右了牙齿依然坚固，问她有何保健方法，答案是常吃煎饼。

我们都是一群摆地摊的伙伴，不是什么出众的事业，而且摆地摊也非常的辛苦。但是我们有一颗向往成功，努力赚钱的心。我们新乡食味居餐饮技术培训学校有适合摆摊的各种餐饮项目。