

煎饼果子培训，山东煎饼果子培训

产品名称	煎饼果子培训，山东煎饼果子培训
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

煎饼果子培训，吉林哪里可以学煎饼果子技术

简介：

小米煎饼盒子是以小米、香油、水果随意、炼乳、面粉、鸡蛋、蜜糖、猪油为材料制作而成的饼。但根据地域不同，其制作材料也不尽相同。

小米煎饼盒子

【学习内容】

- 1、面的配比制作;
- 2、馅料的调制方法;
- 3、烙制成熟技艺;

【学习方式】

- 1、随到随学，专业老师一对一服务，亲手操作，包教包会，每项小吃均有配方。
- 2、学习期间材料免费，学员练习做的小吃免费吃。
- 3、如您回家做不好，专职客服主动为您安排复习，直到学会为止。

膳学派培训优势：

- 1、资深大厨全程指导教学。
- 2、采取一对一手把手教学方式。
- 3、推崇实战教学，学习过程以实操为主。
- 4、不限定学员的学习时间，直到学员完全学会全套技术为止。
- 5、提供永久免费的技术升级服务。

培训时间：

膳学派大厨全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。

煎饼果子是中国北方常见的一种主食，传说和诸葛亮有关。三国时期蜀汉兵败溃逃，慌忙中灶具丢得一干二净。等到稍稍可以喘口气的时候，士兵饥肠辘辘却无法做饭了。诸葛亮灵机一动，让伙夫调稀面粉，用军中的铜锣在炊具，底下烧柴，把稀稀的面糊摊在铜锣上烙成面饼，算是让士兵吃上了一顿饱饭。这种做法流传下来，成为煎饼的早的范本。不过，铜锣受热易裂，后人用铁制的鏊子代替铜锣，煎饼就逐渐的流传开来。山东的煎饼干硬薄脆，和面的时候可加盐或者加糖，形成咸甜两种口味。因为干硬水分少，可以长时间保存，成为行旅中便于携带的干粮。中国饮食文化中有“路菜”一说，带着煎饼闯关东，煎饼就是很好的一种路菜。

煎饼果子市场前景：

民以食为天！13亿人一日三餐庞大的市场需求，无处不在的消费市场，数千座城镇均可开发数万家门店的市场空间。煎饼果子生意的投资小，风险低等优势也日益突出，流动街头模式经营，总投资几千元即可让您每天获得非常客观的收益。同时煎饼果子生意是一个见效快、回报快的投资项目

煎饼果子培训课程

- 1.讲述煎饼果子的主原料认识及基础知识。
- 2.讲解各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.辅料的配制及方法。
- 4.火候、撒料食用方法。
- 5.未售完半成品的保存方法。
- 6.设备器具采购途径和要求。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。