

煎饼果子培训

产品名称	煎饼果子培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	800.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

产品详情

课程简介：鸡蛋灌饼是当今社会一道流行的街头小吃，发源自天津，不过多数人把其归类到了早点的范畴，经常搭配豆腐脑，油条，包子，营养粥，豆腐菜，油酥烧饼出现在早点的街面中因其成本低廉，制作简单，耗时短，完全适应了当今社会的生活节奏，是小吃创业的不二之选。

厨掌柜根据各地的风俗习惯，改良了煎饼果子的配方，迎合个各地民众的喜爱，并开设了相应的培训课程。

适合人群：零基础学员，想通过学习小吃改变经济现状或改变人生的学员

培训周期：1天入门，3天掌握，5天精通

上课时间：全日制一对一教学，随到随学

课程内容：1.油辣子制作，掌握油温及火候。

2.油炸薄脆，掌握油温及火候。

3.酱料炒制，酱料的配比，炒制的火候。

4.面糊调制，掌握稀稠程度。

5.选材采购，创业过程改如何挑选食材，控制成本，及其运营技巧。

制作过程：一.原料准备

薄脆：面粉100克，凉水50克，油10克，熟芝麻10克，盐2克。

面料：面粉250克，玉米粉50克，黄豆粉50克，香葱3-5根，香葱3-5颗，五香粉2克，油少许，鸡蛋1个。

二，做法

1，制作面糊：面粉，玉米粉，黄豆粉和食用碱混合，加水搅稠，盖好静置40分钟。

2，制作薄脆：所有薄脆用料混合，揉成较硬的面团，用保鲜袋包住静置30分钟。

3，面团擀成0.5毫米厚的大薄片，切长约20厘米长，10厘米宽的片，然后在每片中间竖着划一刀。

4，锅烧热倒油，放入面片，炸至上色翻面，两面均上色后捞出控油。

5，煎饼锅烧热，转小火在锅边放1勺面糊，用刮板朝一个方向画圆，将整个锅面铺上一层面糊。

6，转小火，打入鸡蛋，用刮板将鸡蛋刮散并铺满整个饼面。

7，待鸡蛋凝固，饼边翘起时，先用铲刀斜着将饼边铲里锅面，再将饼铲离开锅面。

8，在有鸡蛋的一面刷上提前配好的酱料，葱花，香菜末，放上薄脆，饼铲起，中间用刀剁开即可。

制作小贴士：1.新手联系最好将面糊和稀一点，比较好操作，面糊越稠，煎饼就越酥脆。

2.食用碱和泡打粉都可以起到去腥的作用，放入一样即可。

3.制作薄脆时，可以用压面机压面片，效果更好。

4.刮面糊时，千万不要来回刮，一定要顺着一个方向，一气呵成。