

煎饼果子培训，山东煎饼果子技术培训

产品名称	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

东营哪里有教煎饼果子技术，正宗煎饼果子培训

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

煎饼摊，辛苦但也惬意。可以照顾到家人，又能赚些小钱，比打工强。煎饼果子现在已经成为很多消费者早餐的首选食品，它营养丰富，携带方便，也不会占用很多时间，可以边走边吃。中原鸡蛋灌饼的关键是在和面的过程中，面和好了，鸡蛋灌饼不仅好吃，还很美观。越来越多的人喜欢吃鸡蛋灌饼了，所以市场前景也是一片光明，学习煎饼果子就要学习正宗口味的，技术好的，才会在市场上立足。煎饼果子作为一个小型快餐项目，有着快餐的两大优势，一是赚钱速度快，二是收益利润大，让创业者不仅能在短时间内回本，更能轻轻松松就带来财富。较重要的一点，因为是小项目，也很少出现赊账现象，赚到腰包里的就都是自己的。煎饼果子，健康卫生、营养美味，是一个上到80岁，下到6岁，不管男女老少，都能选择并且喜欢的美味。

后续服务支持

- 1、一次学习，技术升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以回来继续学习。

另外在膳学派学小吃无需合作，只收取技术培训学费，不控制配方和关键技术，每个项目的配方，我们都会毫不保留的教给学员，每个项目相关的设备和原料，我们都会教学员，如何在市面上购买到，真正解决学员以后开店经营的采购问题。学校另有早餐项目：五谷豆浆、无碱矾油条、水煎包、小笼包、蒸包、锅贴、蒸饺、灌汤包、杂粮煎饼、煎饼果子、腊汁肉夹馍、营养粥、豆腐脑、胡辣汤、皮蛋瘦肉粥、海鲜粥、八宝粥、酸奶燕麦粥、葱花饼、手抓饼、千层饼、老北京油酥芝麻饼、馅饼、土家酱香饼、

土家掉渣饼、驴肉火烧、芙蓉蛋卷等几十种美味可口早餐小吃

煎饼果子是天津市的著名小吃。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。天津人依旧坚持着传统的吃法，正宗煎饼果子中选用的食材只有绿豆面、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、肉松等原料的，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。

煎饼可以用麦、豆、高粱、玉米等多种谷物制作，含有谷物本身的各种营养，食用方便，是人体补充能量的基础食物，再卷入各种蔬菜、鸡蛋、肉等配料，营养丰富，深受人们所喜爱。

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，提起煎饼馃子，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。

天津小吃里，煎饼果子是比较出名，饭店酒楼里是吃不到的，唯有到一个个推着小车的商贩处才能品味到含着浓郁津味文化的市民小吃。

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；

正宗的煎饼果子小吃技术培训项目到美食园培训学习，美食园餐饮技术研发有限公司专业培训正宗的小吃技术，这里拥有正规化的管理，成熟的技术，专业的老师手把手教学，一对一指导培训，随到随学，包教包会，学会为止，没有时间限制，项目技术完全传授，绝无保留，大大降低了您的创业风险和成本，学前免费品尝味道尝好再学，美食园欢迎您的到来。