

# 淄博煎饼果子培训，煎饼果子技术培训

产品名称	淄博煎饼果子培训，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

### 淄博煎饼果子培训，煎饼果子技术培训

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。

#### 程内容

##### 1：面浆制作

较好步，主要系统学习如何使用清水、玉米面、荞麦面、黄豆面、绿豆面、五香粉、鸡蛋等食材制作煎饼果子面浆。

##### 2：薄脆制作

第二步，主要系统学习如何使用清水、面粉、泡打粉、盐等食材制作薄脆。这里重点学习掌握揉面、醒面、擀面、油炸等知识。

##### 3：香辣酱制作

第三步，主要系统学习如何使用红泡椒、蒜姜、西红柿、五香粉、盐、味精、调和油等食材制作香辣酱。

##### 4：甜酱制作

第四步，主要系统学习如何使用大葱、面粉、清水、十三香、老抽、白糖、芝麻酱、鸡精等食材制作甜酱。

## 5：煎制产品

第五步，主要系统学习如何操作使用煎饼炉子煎饼。这里重点学习掌握温度、刮饼手法、技巧等知识。

## 6：裹料卷饼

第六步，主要系统学习如何将制作好的薄饼刷酱料、卷饼。这里重点学习掌握裹料、卷饼手法、技巧等知识。

### 培训课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.专业老师手把手教学
- 5.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧
- 6.原材料的选择，采购，成本、预算。

### 培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

煎饼浆料的调配比例制作。

酥脆皮的和面、炸制方法。

煎饼的手法技巧。

辅料、酱料、配料的预备。

煎饼手法、火候的掌握练习。

成品过程、包装、售卖技巧。