

煎饼果子学习，东营煎饼果子培训

产品名称	煎饼果子学习，东营煎饼果子培训
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

煎饼果子学习，东营煎饼果子培训

请花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望！

煎饼果子是天津的一道街头风味小吃，又传到到附近各省各地，是市民们喜爱的小吃之一，它是人们每天的必备早点，虽然平民之极，但是却也别有一番精致在其中。在原有的技术升级，用调好的面浆烙成煎饼，打上鸡蛋，铺上炸的脆脆的“馃篋儿”，刷上一层我校特制的面酱等佐料，裹起，切成小块即可。

煎饼果子在早上的早点摊，马路边或者社区里才能见到，小摊主要就是制作和出售煎饼馃子的小推车，制作一套煎饼果子只需要几分钟的时间。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。

【培训内容】：

- 1、培训煎饼果子的原料、配料及机器的选取、初加工与保存。
- 2、培训煎饼果子酱料的选材、配方、配比。
- 3、培训煎饼果子面糊的制作。

4、培训煎饼果子的烘烤制作技术。

5、培训煎饼果子附加值材料的加工组合技术。

【主要特点】：香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。煎饼果子有着绿豆面本来带的荤香,再摊上鲜美的鸡蛋,卷了喷香的油条或又薄又脆炸果算,外加气味强烈的作料:细葱花、面酱、酱豆汁、辣酱,制作过程中刺鼻的香气就已随风远扬,使人人为之垂涎三尺。

想学煎饼果子技术学员学习技术之前可以通过品尝做好考察,在起初就能做到心中有数,学技术有保障。青岛膳学派煎饼果子培训没时间材料限制:因为个人时间安排不一样,基础不同,我们不会限制学习时间,材料无限供应。不管您之前是否有经验、只要您来到青岛膳学派煎饼果子培训学习、我们就保证您学位为止。在我们这里学习我们郑重保证您绝对能在短时间之内掌握所有核心技术,并且可以根据您喜欢的口味我们让专业的师傅给您指导。

【培训保障】：

- 1、签订培训合同,包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习;
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术;
- 4、保证学习中途不增加任何杂费;
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术;
- 6、保证学员能够学到有竞争力好口味的技术;
- 7、蜀味缘餐饮培训承诺,学不会,绝不收取任何费用;

【培训方式】：

按照标准的比例配方,老师手把手教你每一道工序,耐心细致全面具体,学员亲自动手操作,不限定学习时间,在实操间反复练习,直到每一位学员都能扎实

郑重承诺:包教包会;学会为止;随到随学;真正的手把手教学,学会为止;后期指导长期免费。

免费技术升级:我们有强大的技术开发队伍,所有技术都会随着市场的变化而不断改进升级,培训学员在学习后的3年内免费享受技术升级

创业小吃行业想要有好的收益,如果感觉自己手艺还有些欠缺,来青岛膳学派煎饼果子培训中心,学习专业的技术,由师傅全程指导教学,所有核心技术全教,保证你的每一分学费都是有价值的,青岛膳学派煎饼果子培训不仅可以实践练习还可以让你把配方带回家,真的做到不限制经营。无需高额的加盟费用,也能开店赚钱。

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!