东营杂粮煎饼培训，杂粮煎饼学习

产品名称	东营杂粮煎饼培训，杂粮煎饼学习
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

杂粮煎饼，潍坊哪里有杂粮煎饼学？

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

这道风景还多数在高档写字楼的前面展现。不得不承认，杂粮煎饼带给我们的是一种饮食文化的高度了。本来是街头小吃，但现在也能登大雅之堂，成为白领们正餐的替代品了。

青岛膳学派餐饮培训杂粮煎饼培训主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。形似荷叶，薄软如纸，香气扑鼻，味美适口。煎饼上摊上鸡蛋，软嫩鲜香，别有风味。青岛膳学派餐饮杂粮煎饼培训推着小车的商贩处在学校旁、写字楼旁、街边等，煎饼价格底廉，市场供不应求。

营养价值：杂粮就是粗粮，粗粮含有丰富的营养素。如燕麦富含蛋白质；小米富含色氨酸、胡萝卜素；豆类富含优质蛋白；高粱富含脂肪酸及丰富的铁；薯类含胡萝卜素和维生素C。此外，粗粮还有减肥之功效。如玉米还含有大量镁，镁可加强肠壁蠕动，促进机体废物的排泄，对于减肥非常有利。

【学习内容】：

1. 杂粮煎饼的面粉和食料的选购。

2. 杂粮煎饼的和面操作方法及注意事项

3. 杂粮煎饼的各种酱的调制。

4. 杂粮煎饼的面皮的操作技巧及注意事项。

4. 杂粮煎饼的制作过程的技巧和经验。

5. 亲手备原材料，老师旁边检查指导。

6. 亲手操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

7. 学员自我思索，老师引导，熟透操作流程

【培训配料】：

传统酱料：酱料。即由十几种香辛料合成，经过精心炒制的面酱、腐乳、辣椒酱，配已韭菜花、香葱、香菜。

西式酱料：酸甜口味，配已火腿肠、胡萝卜丝、菜丝，荤素搭配，很适合时尚青年男女的口味。

多种经营：以煎饼为主体，加盟商也可根据当地实际情况

【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

【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!