

# 临沂煎饼果子技术培训

产品名称	临沂煎饼果子技术培训
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

临沂煎饼果子技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

主要传授：杂粮饼配方及制作，脆皮制作以及香辣酱的制作技术。

（友情提示：学员可来两人同时学一个班，只收一个人的学费，两人都教会，包吃包住。）

制作煎饼对材料的要求：

- 1、对玉米面粉、绿豆粉等杂粮面的精细程度要求和白面粉的精细程度一样，因为杂粮面粉如果太粗糙了影响口感（这个根据地方的口味来定，如果客户喜欢吃粗糙的感觉就放粗加工的杂粮，）。
- 2、在和煎饼面糊前要提前用2斤白面粉加1.2 2斤水和成白面糊放置在温暖的地方制作成发面待用。冬天制作发面可以到超市购买发酵粉（或叫干酵母）使面发酵（发酵粉按照其说明书的用量来放）

炉温控制

用炉子上的进风插板控制火的大小。如制作过程中铁板温度太高，可以用矿泉水瓶子装好水，再在瓶盖上打一个小孔，给铁板上洒点水达到降温的目的。（此法主要针对老式泥炉子）

经过学习之后你会了解并解决以下问题：稠面糊和稀面糊摊煎饼的区别？  
让煎饼比较脆的4个条件是什么？如何烤出焦黄的煎饼？面糊不粘锅的2个必备要素？  
煎饼摊薄的3个步骤。如何用酱油自己调制纯香甜面酱？如何用40分钟炸200个脆饼？

前一天摊煎饼剩下的面糊如何继续用？不加任何食品添加剂如何让面糊很黄？面糊怎么调才能很劲到？我的刮板怎么总是粘面糊？总部有多年从业的师傅手把手教学。学员随到随学，亲自实践，学不会免费再学，学会为止，学习时间灵活，节假日不休息直到独立操作能回家开店。学会后如有问题长期向学员提供技术指导(电话、视频，函授)。以诚信求发展，以诚信求生存，只收技术费，不收加盟费，把真正技术带回家。眼光快、准，决定财富，技术成就梦想，本小利大，一个实惠的项目，一个无悔的选择，总部可以安排学员在基地直营餐饮大厅实习或承包各直营餐厅的食堂窗口扶持创业。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.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，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.自己用原材料练习，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训保障：

- 1、签订培训合同，包教包会，包吃包住；
- 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味道的技术；
- 7、合肥创业小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；
- 8、保证学员毕业后有任何问题可随时电话咨询。