

# 小吃培训学校，濮阳煎饼果子小吃培训鸡蛋灌饼培训

产品名称	小吃培训学校，濮阳煎饼果子小吃培训鸡蛋灌饼培训
公司名称	濮阳市刘晓伟餐饮管理有限公司
价格	.00/500
规格参数	鸡蛋灌饼培训:500 杂粮煎饼培训:500 烤冷面培训:800
公司地址	濮阳市京开大道与黄河路交叉口南200米路西长征大厦201室
联系电话	13693935103

## 产品详情

### 濮阳刘师傅小吃培训学校

烤冷面，烤面筋，鸡蛋汉堡，煎饼果子，杂粮煎饼，麻辣烫，凉皮，串串香，肉夹馍，米线，牛肉面，热干面，包子，油条，胡辣汤，豆腐脑，水煎包，手抓饼，酱香饼，八宝粥，小米粥，馄饨，烧烤，冷饮，面食等五百多种小吃技术培训。

煎饼子是天津人的小吃它是由绿豆面薄饼，鸡蛋，还有油条或者薄脆的“篦儿”组成，配以面酱，葱末，辣椒酱（可选）作为佐料，口感咸香，如今的煎饼子原料已经不仅限于绿豆面摊成的薄饼，还有黄豆面，黑豆面等等多种选择

鸡蛋灌饼是用鸡蛋、面粉制造的一道小吃，深受当地居民喜欢把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，持续煎烙后烤制而成，饼皮酥脆蛋鲜香鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有养分又便利很受我们欢迎，是河北、山东、山西区域的风味食物之一

本套煎饼果子课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街，夜市等地开个煎饼果子店，当然您也可以购买一台小吃车做流动经营

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\*\*选择

课程内容1：面浆制作\*\*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

- 1.师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。
- 2.学员亲自操作，师傅旁边指导。
- 3.学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。
- 4.理论指导开店经验及相关注意事项。
- 5.提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，教一个人的学费可以两个人过来学习；后期指导长期免费。

选择我们的理由：

- 1、专业的教师团队，丰富的授课教学经验，让您无后顾之忧;
- 2、地道的风味小吃，专业的制作技巧，保证您学到真技术;
- 3、现场一对一授课，手把手教学，理论与实践相结合，学习更省时;
- 4、核心技术毫不保留，保障您学到真本事;
5. 终身技术免费指导，为您创业保驾护航。

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

就是油炸食品，在煎饼(加鸡蛋)里裹上油条（天津，河北大部分地区，山东北部的庆云县乐陵市等地称之为子），所以叫“煎饼子”

煎饼子是天津人的小吃它是由绿豆面薄饼，鸡蛋，还有油条或者薄脆的“篦儿”组成，配以面酱，葱末，辣椒酱（可选）作为佐料，口感咸香，如今的煎饼子原料已经不仅限于绿豆面摊成的薄饼，还有黄豆面，黑豆面等等多种选择。

包教包会免费上门指导操作。