

# 煎饼果子培训，东营煎饼果子技术培训

产品名称	煎饼果子培训，东营煎饼果子技术培训
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

济宁哪里有煎饼果子学多少钱

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

【项目介绍】：

这煎饼之所以叫做彩色煎饼，那是因为它的饼皮是彩色的。女子在做这种彩色煎饼的时候，首先是淋上三种颜色的粉浆，在把这些粉浆晕开，然后往上面加上一些食材，煎熟了就可以吃了。

【项目名称】彩色煎饼果子

【煎饼种类】彩色煎饼、杂粮煎饼、脆皮煎饼均有

【适合对象】想从事**餐饮**、**小吃**行业的学员

【培训费用】详细报价以及资料点击咨询获取(在线客服咨询)

【课程班型】白天班、周六日班节假日不休息

【班级班制】自由安排;实践一对一

【开课日期】长期、随到随学

【售后服务】提供后期全套技术支持以及服务，可免费后期复学!

煎饼果子课程内容：

1：第一步，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：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：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：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：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：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。

随着现代人的生活节奏加快，快餐行业的营业额飞速上升，那么做餐饮就选煎饼果子，出餐速度快，只需要一辆小吃车就可以，不管是学习生还是上班族都可以消费的起，口感好必并且健康，适合消费者的各种需求，想要什么口味都可以满足。

彩色煎饼，可能有一些朋友一听就会认为这煎饼的颜色肯定是在里面加了很多的色素。小妖也觉得这煎饼是多多少少都是有加色素的，要是没有色素的话用天然的蔬菜汁或是其他的酱汁是做不出来的。但是这种彩色煎饼在泰国街头却是一种很受欢迎的美食，很多人都排着队买。

蔬菜煎饼是一种营养美味的煎饼。先把面粉加水并搅拌均匀，然后用专门的锅把面粉加工成薄薄的饼，然后把鸡蛋摊在面饼的上面，接着加上蔬菜与火腿，美味的蔬菜煎饼就做好了。它含有骨骼正常生长发育的必需物质——维生素A、胡萝卜素等营养物质。