

东营正宗煎饼果子技术学习

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 东营正宗煎饼果子技术学习 |
| 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

潍坊哪里有煎饼果子培训班

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

杂粮煎饼介绍

煎饼果子是天津著名的小吃。主要食材为馃子、鸡蛋，加以葱花、面酱等原料；具有外糯里脆的特点。

杂粮煎饼利润分析

日销

100份

单价 5份/元 日营业额 500元

食材成本 1.5份/元 日总成本 100元

日利润 日营业额-日总成本=500元-100元=400元

月利润 日利润X30=400元X30=12000元

年利润 月利润X12=12000元X12=144000元

备注：房租其它费用按当地行情算每天平均数减除即可。

杂粮煎饼培训内容

- 1.介绍煎饼果子所用材料、设备的基本性能、质量档次等知识；
- 2.煎饼果子制作的和面、备料、搅拌、摊饼、倒蛋液、撒料等。老师全部手把手教学；
- 3.秘制酱料、核心大料粉的比例及选择技巧，以及辣椒油调制技巧；
- 4.酱料和调料的配比及制作技巧；
- 5.成品装盘，各种调料的标准和比例，色香味标准的判断和调整技巧；
- 6.开店实战指导包含（选址、装修、采购、盈利模式等）

杂粮煎饼培训时间

上午8:30-18:00为正常上班时间学员可学习，学员随到随学，学习时间可自由调配（如：每天上午学或者每个礼拜六礼拜天来学习都可以的），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-7天左右，视个人学习能力而定。

嘉诺优势

- 1、过硬的技术，多年经营小吃技术师傅，手把手教学，全套技术毫无保留。
- 2、我们为您提供更专业、更全面、更省钱的开店解决方案。师傅驻店指导，重要的是这些都是我们的学员享受的免费待遇。
- 3、免费提供给我们的学员，包括设备采购，店铺装修，营销方案，服务流程，成本控制指导。
- 4、优质的教学环境，先进的教学设备。
- 5、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 6、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到学员熟练掌握为止。

最新资讯

煎饼，原来比较出名的应该是天津的煎饼果子，在北方各地地方都非常的受欢迎，也有很多中原料的做法，山东和东北也有很多大煎饼，一般个头都比较大，还可以保存很长时间，但目前比较受城市里的人们比较欢迎的煎饼，就是最近这几年才发展起来的这种五谷杂粮煎饼，注入了时尚和传统的结合因素，口感和口味都有多种的选择。最出名的应该就是四川旅游学院烹饪学院毕业生创制的“煎饼道”很是受欢迎，市面上也有很多觉得这个品牌 and 品种确实值得发展和借鉴，就有很多品牌出现，有的以单独的门店出现，有些做的更好，各大商超和客流量大地方都会发现，（如果没有的这可是一个商机啊）。只要是煎饼都是想通的，只不过所用的原料是有些不同的，有面粉、绿豆粉、玉米、大米、荞面等等杂粮制作的，也有相互参合的。准备原料：绿豆粉、玉米粉、面粉、鸡蛋、面酱、色拉油、酥脆（可以用薄抄手皮炸制而成）具体做法：首先，将绿豆粉、玉米粉或者面粉（或者比例混合，粉料可以选择单一或者组合），加入清水调成浆糊待用。接着，将饼铛置于小火上加热，用净布卷成油擦子稍微抹上一层油，或者油刷但要注意不能太多油，然后，用手勺将浆糊一两左右倒在饼铛上，用特制的竹刮子迅速的转圈刮成薄饼，一面成熟翻面将鸡蛋倒在上面摊匀，刷上面酱、两片薄脆，有些还要放点生菜等，卷裹包制既成。