

济南菜煎饼技术学习，包教包会

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 济南菜煎饼技术学习，包教包会 |
| 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

济南菜煎饼技术学习，包教包会001

菜煎饼是起源于山东滕州的小吃，流行于鲁南一带，煎饼采用五谷杂粮烙制，煎饼中夹上各种时令蔬菜，如胡萝卜、白菜、豆腐、粉丝等，在加上盐辣椒面等调味料，加个火腿肠和鸡蛋，放在鏊子上摊熟，做好后的菜煎饼十分香脆，营养也十分的全面，既有粗粮的纤维，又有蔬菜的维生素，实乃是一个老少皆宜的佳品。

如今，菜煎饼已经从街头流动摊贩走向了全国连锁的菜煎饼门店，各大城市都有他们的踪影，菜煎饼深受全国各地人们的喜爱，有菜煎饼菜煎饼出现的地方就一定会火爆，无论是在品牌知名度还是实力上，膳学派菜煎饼都是领先的。

培训安排

- 1.滕州菜煎饼的原料、配料的选取、采购、初加工与保存；
- 2.滕州菜煎饼的全部制作流程；
- 3.学员实践学习滕州菜煎饼的制作工艺及店面管理流程；
- 4.复制制作技术，独立完成产品的制作。

操作内容

- 1.专业老师实战示范，讲解技术；
- 2.学员自行备选原材料，老师在旁检查指导；

3.学员练习、老师现场辅导；

4.学员对课程所涉及的原材料进行标准化处理；

5.学员练习并掌握所有流程后，制作出成品，老师在旁检查指导；（必要时重复此步骤）

6.学员自我思考，老师引导，熟悉操作流程。

上午8:30-18:00，学员随到随学，包吃，学习时间均可自由调配，学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习进度而定。

按照师傅指导的标准比例配方和制作流程，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

饼的制作方法，菜的搭配和调制方法等。

膳学派核心声明：青岛膳学派实实在在的教学。青岛膳学派做的是口碑！讲的是品牌！教的就是技术！学的就是专业！如果学员看价格合适再报名学习。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，咱们膳学派一样的诚信做人，诚心教学，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。较正宗较有特色的美味才是较重要！