

日照学鸡蛋灌饼技术，鸡蛋灌饼培训

产品名称	日照学鸡蛋灌饼技术，鸡蛋灌饼培训
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

日照学鸡蛋灌饼技术，鸡蛋灌饼培训003

鸡蛋灌饼制作工具简单，手续方便。一张有夹层的薄饼在煎锅里上下一烤，微微变焦。然后磕一颗鸡蛋，配以葱花、蒜末、咸盐、味精，将鸡蛋和众调料融合一体。之后用筷子在薄饼中间挑破一个洞，顺着洞开始以饼的中心绕圈，把饼的上层撕开一条缝。此时是考验技术的时候，真正的灌饼是要把鸡蛋顺着缝隙全部灌进饼的夹层中，但是还不把鸡蛋漏在外面。最后把塞得鼓鼓囊囊的饼在锅上炙烤直至边缘泛出金黄，外皮烤焦掉渣，然后刷上酱汁、塞上生菜，左右对折，只听“咔嚓”一声脆响，飘香四溢、热气腾腾的鸡蛋灌饼就做好了。味道是什么样的，已经记不太清了，但是想象烤焦的烧饼配上浓香的汤汁、松软的鸡蛋配上爽口的生菜，的确是一种经典的街头小吃。

。

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.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，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。

实际操作内容

- 1、鸡蛋灌饼的系统讲述；
- 2、鸡蛋灌饼原料的选购；
- 3、鸡蛋灌饼食材的预加工；
- 4、鸡蛋灌饼加工的基本标准；
- 5、鸡蛋灌饼加工的工艺步骤；
- 6、鸡蛋灌饼经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

膳学派开店扶持

- 1.根据个人投资能力知道选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。
- 2.根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。
- 3.整体店面的投资预算与投资风险回避方法。
- 4.根据当地消费水平，设定产品销售价格。
- 5.出厂批发价物流配送原材料、工具、设备。也可在当地市场购买。
- 6.免费后期

技术升级，免学费复学。7.免学费培训学员的店员，免费指导学员开分店。8.可申请专业老师上门带店开业指导。