

城阳煎饼果子技术培训 包教包会

产品名称	城阳煎饼果子技术培训 包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

城阳煎饼果子技术培训 包教包会002

煎饼果子喜欢的可不止我一个,很多人爱吃煎饼果子,而有很多聪明的创业者就在煎饼果子上面看到了商机.这么多人吃煎饼果子,那么我学做煎饼果子,学好之后自己做煎饼果子卖岂不是一条很好的赚钱方法.确实是这样子的,很多朋友通过卖煎饼果子也能够赚钱积累财富.那么煎饼果子改怎么做呢?下面膳学派为大家讲讲煎饼果子的做法.

膳学派煎饼果子现场教学

学做煎饼果子需要有耐心细心,一步步深入学习才能学好煎饼果子的做法.

首先,我们需要准备好煎饼果子的制作食材,这里有香菜,葱,甜面酱,蒜蓉辣酱,面粉,玉米面,水,鸡蛋,黑芝麻,

香肠,油条等.

食材准备好之后,将香菜和香葱洗干净,然后切末,接着将甜面酱和蒜蓉辣酱倒入同一个碗中,然后搅拌均匀,调成新的美味酱料.

接着将2份的面粉和1份的玉米面混合,然后拌匀,接着往面粉里面加入适量的水,将面粉调成面糊,然后打入蛋液,搅拌均匀,将其调成面蛋糊.

面蛋糊调好之后,接着我们就可以开始煎饼了.平底锅倒入适量的食油,然后烧热,将调好的面糊倒入锅中,摊平.

然后等到面糊凝固的时候,在面皮上面打上一个鸡蛋,然后用铲子将鸡蛋铲碎,平铺在面皮上面,等到蛋液凝固的时候在用铲子将面皮翻面,继续煎制,等到面饼表面淡金黄色,这个时候我们可以先在面饼上面刷上一层调好的酱料,然后在面饼上面撒上香菜末,香葱末,黑芝麻等,比较后将油条和香肠包入,将煎饼果子卷起即可食用.

煎饼果子制作过程虽然看似简单,但实际上煎饼果子的做法上面还是有几个要点需要注意的,否则很难做出好吃味美的煎饼果子.

首先是面糊的调制.面糊可以用白面和玉米面搭配,当然也可以用白面和芥麦面搭配,但是白面与其他面粉的比例一定要是2:1或者3:1,这样调的面糊才好.

煎饼果子的酱料需要用烤鸭的面酱,同时辣椒比较好是油泼辣子,然后搭配上酱豆腐,味道杠杠的.

煎饼果子里面的果子完全可以根据客户的需求加,在摆摊的时候可以看看哪些果子客户吃的人比较多,可以提前做好,然后做的时候直接卷入煎饼里面就好了.

学做煎饼果子哪里好?

青岛膳学派小吃培训学校是一家专业的煎饼果子培训学校,来膳学派学做煎饼果子能够学到正宗煎饼果子的配方和制作技巧.同时膳学派更有制作煎饼果子10年经验的老师傅手把手教学,让你能够学到各种煎饼果子增香,增味的独家方法.做出自己满意,客户喜欢吃的煎饼果子.