

# 苏州张家港学正宗杂粮煎饼制作培训

产品名称	苏州张家港学正宗杂粮煎饼制作培训
公司名称	苏州食尚部落餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	苏州市相城区采莲路徐图港地铁站2号出口2楼南面商铺
联系电话	13724535757

## 产品详情

苏州张家港学正宗杂粮煎饼技术哪里好？学做正宗杂粮煎饼欢迎大家来食为先实际考察，品尝、参观，当您觉得心里踏实后再签订合同，将会有专业师傅现场操作培训，从陌生到熟悉都由师傅手把手教您整个操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，直到做出的口味和师傅一样，才算是完全掌握了技术操作。即使没有任何餐饮基础也能确保学会、学精。

杂粮煎饼为汉族主食，以山东为盛，起源甚早。主要是将五谷杂粮磨成面糊，倒入烧热的鏊子，用杂粮煎饼箢子摊平烙制而成。杂粮煎饼从原料上看，有小麦杂粮煎饼、玉米杂粮煎饼、米面杂粮煎饼、豆面杂粮煎饼、高粱面杂粮煎饼，还有地瓜面杂粮煎饼，营养丰富，物美价廉。

煎饼的吃法，一般都要用煎饼卷豆腐，卷海带丝，卷肉丝，卷油条，以及卷其他各种各样菜肴。只要你能想到的，大概都可以卷进去。比较经典、比较普遍的吃法，当属煎饼卷大葱了。拿一大块煎饼对折几下，放上大葱，抹上辣的豆瓣酱或面酱，鲜嫩、水灵、味道十足。

苏州张家港学正宗杂粮煎饼技术哪里好？正宗杂粮煎饼培训请来食为先，食为先小吃培训学校包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。食为先杂粮煎饼培训内容：

- 1、杂粮煎饼的系统讲述；
- 2、杂粮煎饼原料的选购；
- 3、杂粮煎饼食材的预加工；

- 4、杂粮煎饼加工的基本标准；
- 5、杂粮煎饼加工的工艺步骤；
- 6、杂粮煎饼经营定价原则；
- 7、系列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。