

正宗山东杂粮煎饼制作培训班

产品名称	正宗山东杂粮煎饼制作培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

正宗山东杂粮煎饼制作培训班

山东杂粮煎饼是一种小吃形式的煎饼。主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。山东杂粮煎饼,形似荷叶,薄软如纸,香气扑鼻,味美适口。煎饼上摊上鸡蛋,软嫩鲜香,别有风味。山西也有用面粉做的煎饼果子,做法相同。味道也很好。山东煎饼有名,饭店酒楼里是吃不到的,唯有到一个个推着小车的商贩处才能品味到含着浓郁鲁味文化的市民小吃。说它是市民小吃一点也不为过,它是千千万万山东人每天的必备早点,虽然平民之极,但是却也别有一番精致在其中。现在越来越多的人开始注意饮食健康,我们开始寻找可以创业的粗粮项目经过走访调查发现,中华传统小吃煎饼正在为越来越多的人所青睐。

【培训内容】

饼皮的制作,酱的调制,馅的制作。

【培训时间】

老师一对一授课,随到随学,包教包会,学会为止,不限制学习时间,一般3-6天左右,视个人情况而定。

【培训费用】

包含技术转让费、材料费、资料费、中餐费、住宿费、三年技术升级费等,中途不收任何费用。

【营养价值】

1、小米富含色氨酸,胡萝卜素,健胃又滋补

- 2、小米内含有多种对性有益的功能因子、能壮阳、滋阴、优生
- 3、高粱有一定的药效，具有和胃、健脾、消积、温中、涩肠胃、止霍乱的功效。
- 4、高粱富含脂肪酸和铁
- 5、黑米含蛋白质、碳水化合物、B族维生素、维生素E、钙、磷、钾、镁、铁、锌等营养元素，营养丰富
- 6、黑米有抗菌，降低血压、抑制癌细胞生长的功效；
- 7、黑米还具有改善心肌营养，降低心肌耗氧量等功效。
- 8、玉米中富含的谷胱甘肽是有效的抗癌成分，其所含丰富的维生素E也能帮助抗衰老，软化血管。
- 9、玉米富含的亚油酸、钙质，能帮助调脂、降压，高纤维含量则使玉米成为很好的“刮肠食物”
- 10、小麦有好的抗癌防衰