

# 东营培训杂粮煎饼技术，短期培训班

产品名称	东营培训杂粮煎饼技术，短期培训班
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识经典美味，一生能赚钱!

杂粮煎饼的主要特色:香、里外全脆、味美，酱主要以回味感为主。山东煎饼原料由五谷杂粮精细研磨而成，既不是纯细粮，也不是纯粗粮，营养丰富，便于人消化，因为做煎饼的原料都带皮壳，含粗纤维多，对消化很有帮助，是城市居民让人担忧健康状况的一剂良方。

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。给人感觉吃过一次,还想吃下一次的感觉。山东杂粮煎饼 越来越多的人开始注意饮食健康,中华传统小吃煎饼正在为越来越多的人所青睐。山东杂粮煎饼是我国北方常见的一种中华传统食品。

山东煎饼原料由五谷杂粮精细研磨而成，既不是纯细粮，也不是纯粗粮，营养丰富，便于人消化，因为做煎饼的原料都带皮壳，含粗纤维多，对消化很有帮助，是城市居民让人担忧健康状况的一剂良方。山东煎饼，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。天津也有用纯面粉做的煎饼果子，做法相同.味道也很好。山东煎饼原料由五谷杂粮精细研磨而成，既不是纯细粮，也不是纯粗粮，营养丰富，便于人消化，因为做煎饼的原料都带皮壳，含粗纤维多，对消化很有帮助，是城市居民让人担忧健康状况的一剂良方。膳学派餐饮培训为您提供专业的技术，是您小吃餐饮行业创业的好地方，教学丰富的师傅手把手教学指导，包教包会，常年开课招生，实践操作练习，免费食宿，膳学派真诚期待有志青年创业人士来学习。

### 膳学派培训内容

1. 山东杂粮煎饼的系统讲解，理论基础。
2. 山东杂粮煎饼的原料选购标准。
3. 山东杂粮煎饼的原料预处理。

4. 山东杂粮煎饼的加工工艺，饼浆制作及技巧，煎制的技巧及经验，配菜刷酱的技巧。
5. 山东杂粮煎饼的成品标准。
6. 山东杂粮煎饼产品的定价标准。
7. 山东杂粮煎饼店面的选址技巧，经营特点，管理技巧。