

# 济南学习煎饼果子技术，一对一培训

产品名称	济南学习煎饼果子技术，一对一培训
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

山东哪里有煎饼果子培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

想做流动摊卖煎饼果子，学习煎饼果子到哪，膳学派煎饼果子技术培训，学会了煎饼果子技术，小本投资创业是个不错的项目，煎饼果子小吃必须有自己的特色才能站稳脚步，到膳学派考察健康营养均的杂粮煎饼果子小吃，是当今较受欢迎的，营养早餐，开一家火一家，排队购买，生意火爆。

教学方式：

- 1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节假日不休息。
- 2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。
- 3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。
- 4、膳学派餐饮培训学校向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。

正宗煎饼果子技术培训，经营煎饼果子小吃，在大街小巷随处可见的小吃店铺，完全融入了当地居民的生活之中。为让更多的创业者找到一条能够轻松创业的捷径，膳学派为你提供专业正宗的小吃技术，欢迎到膳学派实地进行考察了解，随时欢迎你们的到来，全年开课，随到随学。

青岛膳学派煎饼果子制作；大勺面糊倒在圆形的加热铁板上，用一个T字形的小铲子将面糊均匀的摊呈圆形，取鸡蛋一个，对着铁板敲一下打碎，将里面的蛋黄蛋清倒在基本成型的面饼上。用T字形小铲子将鸡蛋涂匀。用铲子将面饼翻过来，经营中问顾客要葱花不放，要的话取葱花三克，均匀洒在面饼上，用小刷子抹上甜面酱。根据顾客要求，取馃子两片放在面饼中间，添加土豆丝少许，按顾客要求，是否

加火腿肠或其他佐料，将面饼四周叠起，包好即可。

膳学派煎饼果子作为一种新型的养生食品，它具有很多的特点，在食材上它没有过多的要求，其一年四季的食材都能放到里面去，为膳学派煎饼果子添加了丰富的营养。膳学派煎饼果子锅底添加了各种营养价值极高的食材原料制成，对人的身体具有极高的营养价值。很多刚刚毕业的大学生可能现在不想给别人打工想自己创业首先将目光投向的就是做煎饼果子这个行业。

选择膳学派的优势：商品定位精准，走平民化道路的餐饮，做的是极富有特征的餐饮文明，投合当今商场的的需求，合理的商品调配，让你的收入连绵不断，真实的做到无不需大厨，没有油烟，先掏钱后就餐处理费事，效劳人员很少，不需求点菜，只管收盘子，办理便利，让您的店面公司化一致人员办理，品牌效劳宣扬，商品质量把关，让你轻松当老板，说再多不如眼见为实！

在教学过程中，师傅给大家讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料，并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习。

有些人不了解餐饮培训学校，有些人说在学校学不到东西，其实这存在很大的误区。风味小吃作为目前较炙手可热的合作项目，吸引了很多年轻的创业者的关注，他们都希望自己能够依靠风味小吃这样的平台来实现自己的创业梦想现在的学校不像从前，在激烈的市场竞争中，时下为了生存得更好，为了口碑，必须把大家教实实在在的真本事，教实战的技术。