

德州可以学习煎饼果子，山东小吃培训

产品名称	德州可以学习煎饼果子，山东小吃培训
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

山东威海哪里学煎饼果子好

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

提起煎饼馃子，不能不提山东的煎饼，正是先有了山东的煎饼才有了带有浓厚天津特色的美味小吃--煎饼馃子。煎饼馃子在天津已经有了一百多年的历史了。据说是由一位山东马姓回民首创。开始只是一张山东大煎饼卷上一根油条和大葱而已。后来，随着不断的改进和提高，又经过了上百年的演变，最终形成了风靡天津大街小巷、深受人们欢迎的小吃品种。而当今社会煎饼果子已红遍大江南北，到处都可以看到它的身影，正因为如此煎饼果子有很多种特色。河南膳学派煎饼形状薄加纸，呈棕黄色，口感松软筋道，味道微酸甜香。因用不同的主料制作，或小麦，或板栗，或地瓜，所以煎饼呈现单一的颜色。煎饼果子的外观多为金黄色，呈卷缩状。煎饼是汉朝的面食，在山东很受欢迎。煎饼的口味很多，有甜的煎饼、咸的煎饼、五香煎饼等等。煎饼果子是天津出名的小吃，是天津人早餐的主要选择食物。由绿豆面、鸡蛋、油条等组成，口感鲜香，能提供充足的营养。煎饼的制作方法多种多样，每种方法在味道上也会不同，但是煎饼都是美味的。煎饼的制作方法也简单易学，可以在家尝试着自己做，煎饼有营养，根据个人情况吃。有想动手自己做的，要根据自己的口味选择，这样做出来的煎饼才好吃，也可以和家人分享。膳学派餐饮培训煎饼果子，作为一个小型快餐项目，有着快餐的两大优势，一是赚钱速度快，二是收益利润大，让创业者不仅能在短时间内回本，更能轻轻松松就带来财富。较重要的一点，因为是小项目，也很少出现赊账现象，赚到腰包里的就都是自己的。煎饼果子，健康卫生、营养美味，是一个上到80岁，下到6岁，不管男女老少，都能选择并且喜欢的美味。

我们的目标：小餐饮创业整体解决方案提供商。我们的理念：整店式培训，尽一切可能帮助您创业成功。膳学派培训的优惠政策：1.单位重点扶持；专业定点培训机构；享受单位补2.下岗工人，特困残疾人，退伍军人优惠学费30%3.先试学，后交费，签订包会合同，吃住免费，包教包会4.名师现场操作培训，终身免费技术升级5.扶持指导开店，确保培训一家，成功一家6.老师手把手教学，反复练习，学会为止。小吃培训哪家技术好，膳学派餐饮培训口味决定一切。我们是一家集食品研究与技术开发、餐饮培训咨询服务，餐饮项目合作为一体的综合性餐饮公司，专业致力于特色小吃技术培训，丰富的培训经验，通过对学员进行实料操作的技术培训和成功创业的理论培训，再加上学校的项目技术都是标准配方，拥有全

程的扶持政策和经营指导政策，所以其培训课程较专业，培训性价比较高是其他培训机构难以比拟的，中国膳学派是全国较大的餐饮培训机构。做小吃的有很多，往往兴起一种火爆的小吃就会迅速出现大大小小的经营店，但是生意好的却不是每一家，原因没有多么神秘，因为会做但是不一定能做好，如果你正是这种情况或者你想避免这样，就来中国膳学派学好技术吧。打工还能赚到钱吗？收益不理想还要坚持下去吗？想赚钱就别把时间浪费了，为自己打工，学习一样好技术，自己去创业，虽然苦点累点但是在收益和收获可是打工远不能比的，没有好的创业项目？缺乏足够的创业资金？在膳学派都不是问题，几千元学习加投入就可以实现自主创业。

小编在店旁等了一分钟左右，店主就做好了一只煎饼果子。真的很简单，小编基本都学会了。下面，喜欢吃煎饼果子的小伙伴们随小编看图学习吧。先把和好的玉米面（初学者也可以加一点白面增加粘性）抹到鏊子上（平底锅或者电饼铛替代），抹匀，打入鸡蛋，摊成薄薄的一层即可，这是技术活，要多练几次。然后用铲子将抹匀的煎饼演四周铲开，7成熟时即可熄火，撒上葱花

前期半分钟左右摊煎饼，后期半分钟左右加入佐料。根据自己口味加入辣酱（添味）、油炸的面点（增香），烤好的鸡肉块、火腿肠等，也有加入腐乳等等调味品的，总之，根据自己喜好添加。

这是一家俩口子开的小煎饼果子店，每套煎饼果子都是现场制作，忙的时候媳妇给打下手。俩口子都是山东人，摊煎饼果子简单易学，配料齐全多练习即可。

最后是加入青菜，小编也是看中了这个青菜，才买了这套煎饼果子。用摊好的煎饼将配菜和调料卷起来，基本就完工了。

在交付给顾客之前，将卷好的煎饼果子拦腰一段，套上塑料袋，装入纸袋就可以带走或者边走边吃了。煎饼果子的价格最低5块钱起，最高也就是10块钱一套，根据你要的价格店家给配料。煎饼果子最好是趁热吃，外边的煎饼脆，里面的鸡肉火腿香，青菜爽口多汁，喜欢辣味的多加辣酱，这样一套美味价廉的煎饼果子，也算是网红小吃了，还能果腹，一套基本就能吃饱了。怎么样，看完这些，是不是有了自己动手做煎饼果子的冲动了？