

济南葱油饼技术培训，美食培训中心

产品名称	济南葱油饼技术培训，美食培训中心
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南葱油饼技术培训，美食培训中心016

简介：传统小吃，属鲁菜或闽菜菜系。用板猪油、嫩油渣、葱、盐、糖制成馅心，包在面酵中，放在圆盘内揪成圆状，放入平底锅内用油煎成金黄色即可。如加上鸡蛋，质量更佳油饼大而薄，既脆又香，咸中带甜，口味特好，是春季的应时风味小吃。葱油饼特点：色黄亮，葱香油润，外脆里酥，现做现吃。哪里培训葱油饼，葱油饼培训，可以来膳学派小吃学校。葱油饼是一种由面粉和小葱为主要食材的中国面饼。烹饪简单，味道鲜美，将香葱切碎与盐，油拌匀，面剂按扁，擀成薄片，加上葱油，卷起，由两头拧挤起来，用手按扁，擀薄，刷油，平锅烙熟即可。

葱油饼是人们日常生活中再普通不过的一道传统风味面食小吃。葱油饼早在明朝就已出名，有圆形葱油饼、半圆形葱油饼或麻辣葱油饼及三角形葱油饼多种类型，口味香酥适口。而且葱油饼富含碳水化合物，是人体活动所需能量的主要来源。面粉中还含有蛋白质，可溶性糖，糊精，粗纤维及脂肪，还含有少量的B族维生素及维生素E。这道葱油饼酥香可口，但含油量偏高，因此建议血脂偏高的人群不宜多食。

开一家店，自己当老板是很多人的梦想，而合作膳学派是你实现梦想的地方。膳学派合作速度快，口感佳，味道好是其主要的优势，一直以来都非常受现在年轻人的欢迎，很适合当下的小吃文化，膳学派迎合市场，跟市场需求达到共鸣，不断的精彩呈现出各种各样的特色小吃给消费者。想成功、想挣钱，就加入膳学派，让膳学派与您携手共创一个美好未来！

膳学派制作步骤：

- 1，和好面，较好是和的软一点
- 2，擀成长条片，抹上香油、葱花，撒上花椒粉，卷起后竖着按扁，擀成饼状备用

3, 平底锅或饼铛倒油烧热后开小火, 油温要控制在六七成热

4, 将擀好的饼放入两面反复加热, 熟透后即可出锅

膳学派早餐班1.正宗逍遥镇胡辣汤全套及配方 2.三鲜豆腐脑 3.四辈水煎包 4.东北金丝饼(手抓饼)
5.葱花油饼 6.鸡蛋甜汤 7.千层大饼 8.美味豆浆 9.八宝粥 10.绿豆粥 11.南瓜粥 12.糊涂面条 13.小米粥
14.黑米粥 15.糖糕 16.菜角 17.乡巴佬卤蛋 18.四季养生粥 19.煎饼 20.
无矾香酥大油条(狗不理包子) 三鲜包、猪肉包、海鲜包、酱肉包、素包子

膳学派餐饮美食培训中心提倡: 自主就业, 自谋职业, 自主创业。我们处在一个激情澎湃的伟大时代, 一个充满机遇和挑战的时代, 一个崇尚自由、尊重个性的时代。自己做自己的主人, 用你自己的双手掌握你自己的命运, 为自己打工, 做自己的老板, 开创自己辉煌的人生。要充分体现自我实现的价值途径, 许多下岗和失业以及退伍人员现在依然在束手无策, 不知道干什么好, 干什么才赚钱, 还有些人说现在干什么都迟了, 这是错误的。有位哲人说过: “机会无时不在, 无处不在”。