

街边摆摊小吃早餐煎饼果子培训

产品名称	街边摆摊小吃早餐煎饼果子培训
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

街边摆摊小吃早餐煎饼果子培训

煎饼果子是中国北方常见的一种主食，传说和诸葛亮有关。三国时期蜀汉兵败溃逃，慌忙中灶具丢得一无二净。等到稍稍可以喘口气的时候，士兵饥肠辘辘却无法做饭了。诸葛亮灵机一动，让伙夫调稀面粉，用军中的铜锣在炊具，底下烧柴，把稀稀的面糊摊在铜锣上烙成面饼，算是让士兵吃上了一顿饱饭。这种做法流传下来，成为煎饼的早的范本。不过，铜锣受热易裂，后人用铁制的鏊子代替铜锣，煎饼就逐渐的流传开来。山东的煎饼干硬薄脆，和面的时候可加盐或者加糖，形成咸甜两种口味。因为干硬水分少，可以长时间保存，成为行旅中便于携带的干粮。中国饮食文化中有“路菜”一说，带着煎饼闯关东，煎饼就是很好的一种路菜。

煎饼果子培训课程

- 1.讲述煎饼果子的主原料认识及基础知识。
- 2.讲解各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.辅料的配制及方法。
- 4.火候、撒料食用方法。
- 5.未售完半成品的保存方法。
- 6.设备器具采购途径和要求。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

煎饼果子【课程内容】

较好部分：

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

示范讲解：1.专业老师手把手教学、2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

第二部分：

油辣子制作，油炸脆饼，熬制酱料，面糊调制（采用独特的秘制配方，色香味美，外软内脆。入口爽脆，口味独特）

学习时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

长沙红星鹏飞厨师职业培训学校小吃培训中心,红星鹏飞厨师职业培训，红星鹏飞创业补贴班，红星鹏飞小吃培训学校，红星鹏飞餐饮美食培训班，红星鹏飞小吃培训学校机构，

红星鹏飞早餐培训班，红星鹏飞夜宵培训班，红星鹏飞卤味培训班，红星鹏飞冷饮培训班，红星鹏飞厨师培训班，红星鹏飞西点培训班。

特色卤味小吃培训课程：

鸭霸王，酱板鸭，烤鸭，烧鸭，烧腊，盐焗鸡，坛子鸡，叫花鸡，现捞鸭脖，卤煮，卤菜，卤海鲜，海鲜大咖，秘制卤猪蹄，风干鸭脖，热卤，卤牛骨，麻辣菜，夫妻肺片，老妈兔头，铁板烤鸭，秘制卤甲鱼，捞汁小海鲜。