

山东鸡蛋灌饼专业教学，简单易学

产品名称	山东鸡蛋灌饼专业教学，简单易学
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

山东鸡蛋灌饼专业教学，简单易学002

正宗鸡蛋灌饼的精髓是“灌”字,作为鸡蛋灌饼'中唯一的动词,这个“灌”字把鸡蛋灌饼同煎饼、煎饼加鸡蛋、鸡蛋裹烧饼、烧饼夹里脊、里脊卷饼等和饼类食物区分开来,也同肉夹馍、腊汁肉夹馍、腊汁青椒肉夹馍、腊汁肉夹馍加蛋、腊汁肉夹馍加生菜等等馍类食物分开来。形成了独具一格,别有风味的鸡蛋灌饼。鸡蛋灌饼制作工具简单,手续方便。较后把塞得鼓鼓囊囊的饼在锅上炙烤直至边沿泛出金黄,外皮烤焦掉渣,然后刷上酱汁、塞上生菜,左右对折,只听“咔嚓”-声脆响,飘香四溢、热气腾腾的鸡蛋灌饼就做好了。

膳学派操作流程

- 1.鸡蛋灌饼的系统讲解，理论基础。
- 2.鸡蛋灌饼的原料选购标准。
- 3.鸡蛋灌饼的原料预处理。
- 4.鸡蛋灌饼的加工工艺，饼胚制作及技巧，烤制的技巧及经验，鸡蛋灌注的技巧，材料的搭配技巧。
- 5.鸡蛋灌饼的成品标准。
- 6.鸡蛋灌饼产品的定价标准。
- 7.鸡蛋灌饼店面的选址技巧，经营特点，管理技巧。

餐饮行业是一个比较热门的创业行业，可以说餐饮行业在创业行业当中非常的火爆，中华美食几千年，餐饮行业是人们离不开的行业，所以是一个非常有着前景发展的行业之一。然后在我们的现实生活当中

我们也看到了许多的朋友就是因为餐饮小吃行业慢慢的走向了致富的道路!虽然餐饮行业的竞争力度较大,但也是一个非常好的行业项目!

膳学派示范讲解:

- 1.专业老师一对一的实战示范,讲解技术;
- 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;
- 3.原材料的选择,采购,成本、预算。

膳学派自我实践:

- 1.自己备原材料,老师旁边检查指导;
- 2.自己操作所有流程,制作出成品,老师旁边检查指导;
- 3.学员自我思索,老师引导,熟透操作流程。