

# 菜煎饼培训机构，毫无保留培训

产品名称	菜煎饼培训机构，毫无保留培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

菜煎饼培训机构，毫无保留培训018

天津煎饼果子，舀一勺面摊在平底炉上，磕上鸡蛋，快速摊匀，撒上香葱，将煎饼迅速翻转过来，然后把油条或者薄脆放入，依次抹上面酱、辣酱，撒上一些椒盐和芝麻，浓浓的面香和鸡蛋的香气早已经把食客的肠胃刺激的咕咕作响了。接过来咬一口，绿豆面爽滑，馃子脆香，还有酱的浓郁和芝麻的诱人，这一天的好心情已经从早点开始了。

膳学派菜煎饼培训中心

菜煎饼起源于山东，流行于鲁南一带，以五谷杂粮制成的煎饼皮，里面加上时令蔬菜和肉类，在鏊子上腾熟，吃起来香脆可口。现如今菜煎饼凭借着它特别的口感受到了越来越多人的欢迎，二妮菜煎饼将传统的制作工艺与现代的快餐模式相结合，坚持使用优质绿色的原材料，受到广大食客的广泛好评。

烘焙过程：

- 1、所有材料准备好，上面撒点盐。
- 2、准备葱切末，韭菜切末，火腿肠切末。
- 3、面用水搅拌成糊状。
- 4、锅中刷一点油，摊成薄饼。
- 5、上面倒入鸡蛋一个，摊平。
- 6、撒韭菜末，葱末，和火腿末，上面放脆饼。
- 7、四周刷上甜面酱。

8、乘热裹好即可。

小贴士：

- 1、饼要摊得薄一点，这样才好吃。
- 2、光用平时的锅铲是不行的，要用那种有一点象三角形的木铲子，手拿的，大概10厘米的样子。
- 3、甜面酱是关键，淀粉。不能少。
- 4、如果喜欢辣的可以加点辣椒酱。大料，淀粉。

清代大文学家蒲松龄长期生活在民间深知“煎饼之有裨于民生非鲜浅也”怀着深厚感情写了一篇《煎饼赋》生动地描述了煎饼的历史演变、制作过程以及当时百姓的食用状况等为研究民间饮食提供了重要参考资料。他笔下的煎饼样子是那样美：“圆如望月大如铜钲。膳学派餐饮文化传播有限公司拥有品牌基础，能够吸引更多加盟商，所以也就成为了挨家挨户必选的食品了，只要生活在农村的人，都能看到，经常有三五聚集的农家妇女围在鏊子旁烙饼，而这种薄如纸张的大饼，在不断发展下，夹入馅料，发展成为今天的“酥客斯”。比如人们在买一件衣服时总会在自己放心的品牌店购买放心的牌子一样，我们都知道，原料价格的高低是决定能不能盈利的重要指标，普通街边煎饼摊可以赚钱，就是因为极低的压缩了成本，地沟油坏面粉，这种报道层出不穷，正是因为这种不正规的成本压缩，成就了街边摊的盈利。