

菏泽正宗菜煎饼技术培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 菏泽正宗菜煎饼技术培训 |
| 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

菏泽正宗菜煎饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

“八十年代末期,农村土地实行了联产承包责任制已有多多年,农民在农忙季节忙耕种,农闲时便有了剩余时间,有的农村妇女就到街上摆地摊卖菜煎饼挣点零花钱。一辆三轮车,一盘小饼鏊,一个蜂窝炉,一个切菜板,几样时令蔬菜,食客现场点菜,业主现场烙制,简简单单的营生,成为枣庄街头一道风景。许许多多的农村人多了一个贴补家用的挣钱机会,人们生活也多了一道风味小吃。到了九十年代末期,就连一些男人也走上了街头卖起了菜煎饼。1993年5月,山东省劳动厅在枣庄举办特级厨师培训班,聘请江苏省淮安商业技工学校一行6人赴枣庄讲学,这六人当中有校领导、高级讲师、特级厨师,途中经台儿庄区招待所午餐,席上菜肴丰盛,但惟有“菜煎饼”被其六人齐呼:“天下第一美食”。枣庄峰城人宋均安刊登于《南方周末》和《深圳商报》等报刊的《鲁南菜煎饼》,让菜煎饼走进更多的食客,并在中央电视台致富经栏目报道。”

上个世纪七十年代,枣庄农村的生活还是很匮乏的,老百姓的主食以煎饼为主,煎饼的主要原料是地瓜干,条件好一点的可稍放点小麦,刚烙煎饼时鏊子凉,需把鏊子烧热擦些油才容易把煎饼从鏊子上揭下来,这样烙出的煎饼就很厚,稍等一会儿,煎饼凉了又板又硬,很难下咽。因此我们枣庄人把烙煎饼时前几张和后几张煎饼称为滑鏊子煎饼或滑塌子。这样的煎饼很难下咽,但丢了又可惜,精明的母亲们就将大白菜,土豆丝,粉条,豆腐切碎加点猪油,放上辣椒面,花椒面和盐,做成了所谓的菜煎饼,这样一来不但滑鏊子煎饼解决了,并且做出的煎饼还特别好吃,这样一传十、十传百,于是菜煎饼就在农村各家各户传开了!,八十年代末期,农村土地实行了联产承包责任制已有多多年,农民在农忙季节忙耕种,农闲时便有了剩余时间,有的农村妇女就到街上摆地摊卖菜煎饼挣点零花钱。

一辆三轮车,一盘小饼鏊,一个蜂窝炉,一个切菜板,几样时令蔬菜,食客现场点菜,业主现场烙制,简简单单的营生,成为枣庄街头一道风景。许许多多的农村人多了一个贴补家用的挣钱机会,人们生活也多了一道风味小吃。到了九十年代末期,就连一些男人也走上了街头卖起了菜煎饼。1993年5月,山东

省劳动厅在枣庄举办特级厨师培训班，聘请江苏省淮安商业技工学校一行6人赴枣庄讲学，这六人当中有校领导、高级讲师、特级厨师，途中经台儿庄区招待所午餐，席上菜肴丰盛，但惟有“菜煎饼”被其六人齐呼：“天下第一美食”。

枣庄峰城人宋均安刊登于《南方周末》和《深圳商报》等报刊的《鲁南菜煎饼》，让菜煎饼走进更多的食客，并在中央电视台致富经栏目报道。

可以根据食量大小选择做两个皮或者三个皮的菜煎饼，食客根据个人口味选择哪几种菜，放不放辣也根据个人口味选择，另外可选择添加鸡蛋和火腿等，鸡蛋可以磕在菜馅里也可以烙在煎饼皮上都是十分美味的。（枣庄本地人有时会自己带鸡蛋去师傅直接给加工也可），喜欢吃脆口感和软煎饼口感也可以根据个人喜好向师傅要求，做好的菜煎饼可以直接吃也可以切开为两份到多份。

在新烙出来的煎饼上摊上食用油、鸡蛋和各种时令青菜，加热熟透，卷上几下，再分成几块，用洁净的纸一包，捧在手里，香气扑鼻，让人胃口大开。菜煎饼营养丰富，吃起来方便快捷，既可当早点，也可作正餐。

20世纪80年代，菜煎饼从难登大雅之堂的农家餐桌，流传走向城市的餐馆和星级酒店，街头出现无数经营菜煎饼的店铺、摊点，十几种菜品由食客根据其口味选择，现做现卖，热煎热吃，简易灵活，深受国内外美食家的好评。

山东卫视明星降临栏目正在台儿庄古城里紧张录制中。明星们开启了一场台儿庄古城美食探索之旅。内地著名主持人朱丹尽地主之谊，亲自学做美食，为从韩国远道而来的少女时代成员sunny和孝渊奉上台儿庄特色美食菜煎饼。

走过很多地方，记得最多的也是各地的小吃。可能是比较贪嘴的缘故吧。家乡枣庄的菜煎饼，青菜飘香满嘴流油的感觉真的很难忘掉。菜煎饼为鲁南地区独具风味的地方传统小吃，老少咸宜，久吃不厌，最适合快节奏工作人们的即时快餐。在枣庄，一般都是小摊位，一个炉火一张鏊，一张面案，几个菜盆，几张小桌子和一片的马扎。有的连桌子都没有。吃的人很多，一般都是一个摊子一大片人。煎饼是客人来了现做，青菜好多种，按食客的要求放菜，里面也可以加鸡蛋或火腿肠，放完菜临好的时候拿起油壶淋些油，一般一个煎饼中间切开分两份。然后用一张草纸直接一包，用一块小木板托着，坐在小板凳上，两只手托着小木板边吃边往下淌油，烤的焦黄脆香的煎饼加上各种新鲜的蔬菜味道很独特真的很好吃。比什么汉堡包好吃多了。米汤和稀饭好像是免费的，一般有两个煎饼就吃饱了，当时1块钱一卷，加鸡蛋的加5毛钱