

山东济宁煎饼果子技术专业化教学，一对一教学

产品名称	山东济宁煎饼果子技术专业化教学，一对一教学
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

山东济宁煎饼果子技术专业化教学，一对一教学002

膳学派煎饼果子培训内容:

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.各种食材的处理方式;
- 3.果子的制作方法;
- 4.制作煎饼果子的手法及火候的控制;
- 5.原料采购、存放、保鲜技术。

来膳学派餐饮总部培训学习技术的，包教包会包满意，随到随学，让你高兴来满意而归.一分价钱一分技术，学费低的不保证能学到真技术，只要能学到真本事花再多钱都是值得的，学技术不能只看重价钱，便宜没好货，好货不便宜的，学技术不能跟买衣服一样光讲价位，衣服好坏都能穿，而且不影响美观，技术就不一样了，技术较讲究口味。

膳学派地方特色类：四川干锅、冒菜，冷串串，火锅，卤菜、钵钵鸡，德园包子、北京果木烤鸭、十三香龙虾、万州烤鱼、无烟烧烤、麻辣烫、麻辣香锅，重庆鸡公煲、煲仔饭，铁板炒饭炒面，长沙米粉、老鸭粉丝汤，牛肉粉丝汤、四川凉菜 绝味鸭脖，重庆烧鸡公，酸菜鱼，水煮鱼，水煮牛肉毛血旺、砂锅米线，砂锅麻辣烫，重庆疯狂土豆，肠粉，冷菜，特色浏阳蒸菜，煲仔饭 盖码饭，冷串串香，，美颜煲汤，木桶饭，过桥米线，臭豆腐、鱼粉，面食类：德园包子、生煎包、南翔小笼、扬州灌汤包、锅贴 锅饺、包子、牛肉煎包，土家酱香饼、鸡蛋灌饼、皇中皇饼，山东煎饼、千层饼等上千小吃。

煎饼果子热气腾腾的香气，真的不是你点一份外卖送来的那种味道可以比拟的。鸡蛋的清甜香气、浓郁

的酱香和出现的些许香辣气息与面饼的结合更加舒适，土豆丝让煎饼更加的充实，增加了口感的多样性。

提起煎饼馃子，不能不提山东的煎饼，正是先有了山东的煎饼才有了带有浓厚天津特色的美味小吃--煎饼馃子。煎饼馃子在天津已经有了一百多年的历史了。据说是由一位山东马姓回民首创。开始只是一张山东大煎饼卷上一根油条和大葱而已。后来，随着不断的改进和提高，又经过了上百年的演变，较终形成了风靡天津大街小巷、深受人们欢迎的小吃品种。而当今社会煎饼果子已红遍大江南北，到处都可以看到它的身影，正因为如此煎饼果子有很多种特色。

青岛膳学派餐饮管理公司的煎饼果子加盟品牌，精选谷物，细腻加工而成，严格把控品质，顾客放心食用，加盟商安心经营。几十种配方佐料，经过多重试验，造就百种口味，精心秘制不可模仿，千店如一，青岛膳学派餐饮管理公司的煎饼果子的所有配菜当天现买现做，使食物新鲜，给顾客不一样的煎饼舌尖之旅。

适合人群

01

打工族转行创业

与其在工厂打工担心人身安全、担心下岗、消耗青春，还不如学煎饼果子自己当老板创业，给自己打工赚得多！

02

毕业学生创业

如今大学生就业难、就算勉强找到工作、收入也不高，还不如学煎饼果子自己创业，提前实现自己的创业梦想！

03

餐饮转行增新品

餐饮利润大、同时竞争也大，但手上的项目经营不好时，考虑增加新的餐饮项目或直接转行是明智之选！

04

好妈妈学健康美食

如今小孩子都爱吃美食，但外面的美食卫生是妈妈较为当心的，为了健康着想，很多家长选择上学美食！

煎饼果子是天津市的特色小吃。天津人把其作为早点，由绿豆面制作的薄饼，鸡蛋，还有馃子（油条）或者薄脆的“馃篦儿”组成，配以面酱，葱末，香菜，辣椒酱（可选）作为佐料。

天津人依旧坚持着传统的吃法，正宗煎饼果子中选用的食材只有绿豆面、油条（或果篦）以及葱花、芝麻及其他佐料。

开一家煎饼果子店，是小本创业者很适合的选择项目。做煎饼小吃车生意，具有投资小，风险低、利润高、收入稳定、经营时间长久的优势。而且煎饼果子几乎没有什么地址限制，只要口味做的好，地址选的适合，那么肯定就能得到很好的生意。煎饼果子是一种小吃形式的煎饼。主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。给人感觉吃过一次,还想吃下一次的感受。