

什么地方培训杂粮煎饼技术，一对一教学

产品名称	什么地方培训杂粮煎饼技术，一对一教学
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

山东杂粮煎饼是一种小吃形式的煎饼。又称煎饼果子。主要特色:香,里外全脆,味美,酱主要以回味感为主。形似荷叶,薄软如纸,香气扑鼻,味美适口。煎饼上摊上鸡蛋,软嫩鲜香,别有风味。山西也有用面粉做的煎饼果子,做法相同.味道也很好。山东煎饼较有名,饭店酒楼里是吃不到的,唯有到一个个推着小车的商贩处才能品味到含着浓郁鲁味文化的市民小吃。说它是市民小吃一点也不为过,它是千千万万山东人每天的必备早点,虽然平民之极,但是却也别有一番精致在其中。

煎饼多由粗粮制作,也有细面制作。烙成饼后水分少较干燥,形态似牛皮,可厚可薄,方便叠层,口感筋道,食后耐饥饿。一般圆形,疏松多孔。杂粮煎饼源于泰山,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。山东煎饼原料由五谷杂粮精细研磨而成,既不是纯细粮,也不是纯粗粮,营养丰富,便于人消化,因为做煎饼的原料都带皮壳,含粗纤维多,对消化很有帮助,是城市居民让人担忧健康状况的一剂良方。现代煎饼制作的创制年代难以考证,但“煎饼”一词的使用山东煎饼可以追溯到很早以前。

杂粮煎饼在摊制之前,往往先用油擦在鏊子上面擦一遍油,既去掉了鏊子上的杂物,也使得烙熟的煎饼容易与鏊子分离。当鏊子烧热以后,可以用勺子舀上一勺煎饼糊放到鏊子上,用耙子沿着鏊子摊一圈。由于鏊子是热的,煎饼糊所到之处就迅速的被凝固一层,就是所谓的煎饼。没有凝固的就被竹劈子带着向前走,重复这一过程直到整个鏊子摊满。耙子的长短正好等于鏊子的半径,所以耙子绕场一周,煎饼就成。

膳学派杂粮煎饼培训内容

- 1.技术学习资料完备,传授全部技术工艺配方无保留;
- 2.配方选料用量全部数字化,没有“适量”,没做过饭的学员也能做出味道稳定的成品;
- 3.我们采用的都是可替换的基础常见物料,学完以后学员自己掌握全部技术核心。

- 4.向学员提供课程学习实践需要的场所，设施，物料;
- 5.不会指派学员做和所学课程无关的劳务事宜;
- 6.全程一对一教学，学会为止;
- 7.学费中包含了全部课程相关费用。