中山小榄杂粮煎饼果子教学点味道好

产品名称	中山小榄杂粮煎饼果子教学点味道好
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:杂粮煎饼果子 地址:中山
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

中山小榄食为先培训地址：

中山市小榄镇小榄大道北33号二楼（小榄车站出口左转100米逸米酒店二楼）

相信大家在网上看到过很多卖煎饼买车买房的故事，还记得前段时间，北京，一位煎饼摊大妈和顾客争执时脱口而出“ 我月入3万，怎么会少你一个鸡蛋！ ”。月入3万！一时间，人们也不禁感叹，这让写字楼的白领十分汗颜。卖煎饼居然也这么赚钱！！我表示惊呆了。所以千万不要小瞧路边摊这些小小的生意，一不小心就月入几万，买车买房。但是他们赚的都是辛苦钱，尤其是卖早餐的，所以只要肯吃苦，还是很值得的！

煎饼果子是一种地方特色小吃，在天津、河北等地，通常都是民众们的早餐食品，和山东大煎饼同样都是煎饼，时常出现在路边、街角，摆摊卖煎饼的人还是挺多的，你知道卖煎饼赚多少钱吗？煎饼果子摊一个月利润如何？现在煎饼的价格，一般是四到六元之间，比较贵的，加入其他食材的，醉贵能卖到10元，每天要是能卖出200个，以6元一个煎饼的价格计算，每天也能赚出1800元。

杂粮煎饼果子制作过程步骤：

1、把香菜、香葱切末，甜面酱或飘香酱按适量调配备用

2、热锅抹少许汗油，倒入面糊。迅速转动刮子，使面糊均匀分布于锅的表面

3、打入一个鸡蛋，用铲子铲开，平铺在面糊上

4、在蛋液表面撒上香菜末、香葱末、黑芝麻，等蛋液表面凝固，翻面

5、在另一面用刷子刷上调好的酱，放入油条或脆饼，卷起即可

中山小榄杂粮煎饼果子教学点味道好！食为先小吃餐饮学校精心推出特色煎饼果子技术项目，在保留天津煎饼果子技术原有配方、口味的基础上，加入了新的配料和制作工艺，使得煎饼果子的口味提升了一个档次，食为先正规山东煎饼果子培训，制作师傅现场手把手教学，核心配方丝毫不做保留，全部交给学员，传授内容，各种颜色煎饼调制，脆皮技术，秘制酱制作，秘制红油制作，煎饼果子全套技术培训只收一项费用。

中山三乡食为先培训地址：

中山市三乡镇文昌东路1号2楼（通大百货公交站旁）

广东中山食为先小吃实训中心地址：

中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)