

菜煎饼技术培训这个学校好

产品名称	菜煎饼技术培训这个学校好
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

菜煎饼培训中心，小吃培训

想学菜煎饼技术去哪好，哪里学习菜煎饼技术便宜菜煎饼是山东鲁南地区的一种大众食品，制作原料主要有面粉、杂粮、鸡蛋等，老少兼宜，俗称“中国热狗”，流行于枣庄、济宁、临沂、徐州等鲁南地，后传布周围省市。

菜煎饼是起源于山东滕州地区的名小吃，流行于滕州、聊城、济南等地。原料采用小麦，用石磨或机器磨成全麦面粉，摊薄烙制，然后折叠为两层或两块煎饼放在一起。煎饼中夹上各种菜丁，如白菜、荠菜、韭菜、胡萝卜丝、土豆丝、粉条、豆腐等，加油、盐、辣椒面等作料，或放置鸡蛋火腿肠，在鏊子上摊熟。既有粗粮的纤维和营养又有蔬菜的维生素，以专用神秘香料配制，口感酥松香嫩，独树一帜。

杂粮煎饼是源于山东的一种特色美食小吃，特别是煎饼做出来之后，香味四溢，色泽金黄，质感酥脆，令人垂涎三尺。煎饼的制作简单易学，可以很快入行，

正宗杂粮煎饼以各种杂粮为主料、酱类为辅料、配以四十余种秘方佐料的十几种特色煎饼，更适合中老年人及儿童口味，具有调节人体营养平衡、补充维生素及微量元素的作用；06年至今一直风靡全国。

杂粮煎饼果子是一道菜品，主料为黄豆面、绿豆面、荞麦面、细玉米面、普通面粉、油条、鸡蛋。

山东杂粮煎饼的主要特点

清清爽爽,脆脆香香。

多食五谷杂粮、健康长寿。

纯手工制作,无任何添加剂，非油炸食品绝不上火。

富含丰富的人体必需的微量元素，经常食用可健脑、健齿、美容

山东杂粮煎饼市场非常受欢迎，无需店铺，一台自行车都可以随走随卖，成本非常低，但是客流大，回头客多

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。