

鞍山鸡蛋灌饼技术专业培训 包教包会

产品名称	鞍山鸡蛋灌饼技术专业培训 包教包会
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

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

鸡蛋灌饼是河南的一个特色小吃，深受当地居民喜爱。鸡蛋灌饼现在已经成为很多消费者早餐的食品，它营养丰富，携带方便，也不会占用很多时间，可以边走边吃。鸡蛋灌饼的关键是在和面的过程中，面和好了，鸡蛋灌饼不仅好吃，还很美观。越来越多的人喜欢吃鸡蛋灌饼了，所以市场前景也是一片光明，学习鸡蛋灌饼就要学习正宗口味的，鸡蛋灌饼做法讲究，首先是面饼的做法，掌握好火候，要求香酥但硬，还要能起层，倒入面饼内鸡蛋液要均匀，再就是鲜香酱的调制，刷酱的多少，直接影响到它的口味，技术好的，才会在市场上立足。

鸡蛋灌饼是源于河南信阳的汉族传统名点。深受当地居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成。饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎。是河北、山东、山西地区的风味食品之一。

鸡蛋灌饼种类和口味多种。饼:色泽金黄、外酥脆、内香软、层与层之间薄如纸、层与层之间不粘连、一张饼有百余层之多、凉后不硬。以上是饼的特色。鸡蛋灌饼酱、辣椒都是有几十种香料秘制而成,能老远飘香,一吃就令人难忘。

公司毫不保留一次性教学所有技术配方，没有任何后期费用。培训基地规模庞大，专业舒适，劳逸结合

开店培训

- 1、形式选择，如门店型、橱窗型、流动餐车、大型生活超市批发等；
- 2、店铺选址、装修、盈利模式、人员管理、风水等；
- 3、开店所需设备选购、开店较好天所需的原材料准备；

3、产品定价，根据开店形式、店铺位置、顾客消费水平等；