

宁波梅菜扣肉饼培训

产品名称	宁波梅菜扣肉饼培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

在中国传统文化教育中的阴阳五行哲学思想、儒家伦理道德观念、中医营养养生学说，还有文化艺术成就、饮食审美风尚、民族性格特征等诸多因素的影响下，劳动人民创造出彪炳史册的中国烹饪技艺，形成博大精深的中国饮食文化。

梅菜扣肉饼是浙江当地一道是非常好吃的特色街头小吃，现在已经在许多省份城市都可以看到做梅菜扣肉饼的商家。梅菜扣肉饼是将五花肉、梅干菜、面粉完美的结合，做出来的一道特色小吃。梅菜扣肉饼是一个非常合适在万元内就可以把生意做起来的创业项目，它合适消费人群非常广，价格低，但赢利高，所以许多创业者选择了梅菜扣肉饼创业项目。

梅菜扣肉饼的做法是预备五花肉、梅干菜、面粉、盐生抽、糖、料酒等资料，将猪肉剁成肉泥，梅干菜泡过水之后拧干剁碎，然后加入猪肉和梅干菜，适量盐、料酒、生抽、少许糖等搅拌均匀。面粉加水成面团，然后将面团分红均匀等份，包入猪肉和梅干菜的馅儿。用擀面杖擀薄一点，然后放到专门做梅菜扣肉饼的炉中，烤熟之后即可食用。

曾食坊浙江梅菜扣肉饼实操培训：

- 1.叙述的梅菜扣肉饼发展史及根底理论知识。
- 2.面团的制造技能与技巧
- 3.馅料的制造技能与技巧
- 4.梅菜扣肉饼下料与包馅的制造流程与办法
- 5.成品的烤制办法、温度操控办法
- 6.炉具操作工艺解说、注意事项

7.开店的选址、店面规划、经营管理技巧

梅菜扣肉饼的做法看似简略，但是实践要注意的当地有许多。比如面团如何做，梅菜馅如何做得滋味好，如何烤制等

梅菜扣肉饼外层酥脆，内润泽鲜香，嚼之津津乐道，是浙江地区传统风味小吃。梅干菜扣肉饼是用五花肉、梅干菜、面粉、盐、生抽、糖、料酒、油各适量。猪肉剁成馅儿，梅干菜泡过水之后拧干剁碎，猪肉梅干菜拌在一起，加适量盐、料酒、生抽，少许糖，滴两滴油拌匀。面粉加水成面团。面团分红等份，包入馅儿。用擀面杖擀薄一点。锅中刷上一层油。饼放入煎至金黄略焦即可。看似简略的梅干菜扣肉饼可仍是一道挣钱的小吃，梅干菜扣肉饼滋味鲜香，是价廉物美的一道街边小吃。

曾食坊小吃培训学校，是一家专门从事小吃专业培训公司，凭借多年自身努力和良好的服务技术，为学员的创业盈利铺平了道路。我们拥有全国品种全、有特色、适合各地、各种人群的特色小吃项目，技术都来自于正宗的名小吃发源地，力争让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现零风险经营。