

德州培训肉夹馍技术，包食宿

产品名称	德州培训肉夹馍技术，包食宿
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

德州培训肉夹馍技术，包食宿

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

老潼关肉夹馍原名烧饼夹馍，起源于初唐。传说当年李世民骑马打天下，路过潼关时，品尝过潼关肉夹馍后赞不绝口：“妙妙，吾竟不知世上有如此美食。”千百年来，老潼关肉夹馍让人百吃不厌。当然吃潼关肉夹馍别忘了要上绝配潼关美食“鸭片汤”。所谓鸭片汤又名烩里脊片，它是把鲜猪里脊肉先竖后横切成小片，放入碗中用鸡蛋清调和，炒锅加热后，盛入清油，不等冒烟，将调和好的肉加少许淀粉稠浆打芡放锅内，炒勺不断搅拌，旺火升温，即“热锅凉油”。待肉片徐徐泛大，稍变色即可出锅，去掉余油置放碗中，用白汤适量，放入锅内煮沸，加盐、姜末、葱片，盛入品碗，加上香油少许即成鸭片汤，味道鲜美。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容：

- 1.发面的配比技术和和面手法；
- 2.所用多种调味料认识及性能；
- 3.秘制肉馅配方及实际动手操作；
- 4.肉夹馍制作全流程及制饼技巧；
- 5.肉夹馍制作设备使用维护及采购信息。
- 6.各种调料的认识及采购信息；
- 7.肉夹馍品种；猪肉夹馍、五花肉夹馍、素菜夹馍、火腿夹馍、青椒夹馍，牛肉夹馍等多个品种；