肉夹馍培训中心

产品名称	肉夹馍培训中心
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

对那些大多数想经营肉夹馍加盟店的创业者来说，在对肉夹馍加盟市场竞争上，对肉夹馍店的消费者的需求也是各有所不同的，所以学好技术是很重要的，怎么学肉夹馍技术呢，接下来就和我看看吧。

1.五花肉与瘦一点的前腿肉各一块，肥瘦三七开。也可以用纯五花肉和纯前腿肉，看个人喜欢。

2.猪肉烙皮后刮洗干净，加红烧酱油、姜片、白胡椒粉、料酒、花椒，将肉充分揉搓按摩。关于烙皮---我们四川吃猪肉喜欢烙皮，有条件的，在火上把肉皮燎烧至焦黄，再刮洗。没条件的，就把锅烧得极热，不放油，肉皮紧贴热锅烙得焦黄，称之为烙皮。这样猪肉皮吃起来更Q弹哦。

3.加了调料的肉，蒙上保鲜膜腌制两个小时。

4.这是腌好的肉。

5.锅里烧水，连肉带腌料和汁水，统统放入锅里，再加一些红烧酱油、料酒、盐、冰糖、八角、草果、小茴香、桂皮、丁香、干橘皮、香叶、三奈。

6.加盖中火炖煮约四十多分钟，炖得软一点更好吃。

7.在炖肉的时候，准备制作白馍。准备面粉500克。（其实多少随意，看你吃多少馍）

8.温水约280克，酵母3克，与面粉调和。

9.揉成光滑的面团，面粉的吸水程度不一样，观察干稀状态，适量增减面粉和水，醒发半个小时。

10.面团分成约60克一个的小剂子。我留了几个小剂子做牛肉馅饼，做了八个白馍。

11.揉好，擀成牛舌状。

12.再卷成圆形。

13.按扁，再次擀面，成圆饼状。饬15分钟。

14.平底锅烧热，不要放油，放饼下去，转小火，加盖焖着烙馍。

15.两面烙得色泽金黄。注意观察状态，经常翻面，不要烙糊了。每家火力不一样，我一锅同时烙三个饼，烙熟大约花了十几分钟。

16.这是烙好的白馍。

17.这边厢，肉也炖好了，夹出几块浸泡在肉汤里的肉。

18.在菜板上将肉切或剁成碎块放进馍中就可以啦。^_^喜欢香菜的亲们可以剁一点进去。

-售后服务：提供后期全套技术支持以及服务，可免费后期复学!-

1、网上了解详情咨询相关信息，决定是否来公司实地考察

2、来公司考察、与老师具体了解、品尝口味满意、签订合同正式学习

3、安排住宿、正式一对一培训

4、学习期间时间是不限制，学会为止，培训结束，毕业

实力+技术保障

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

在我们的现实生活当中大部分都是加盟店并且投资相当巨大.这让许多想走向餐饮行业的创业者与投资者们失去了信心.然而北京品味轩就是一家专业为小本创业者提供服务的公司.提供餐饮技术研发、技术转让.学习餐饮技术后自主选择经营开店.