

## 济宁特色肉卷饼技术培训，名师指导

产品名称	济宁特色肉卷饼技术培训，名师指导
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

## 济宁的想学习特色肉卷饼技术 正宗小吃培训

### 特色肉卷饼教学，正宗技术培训

卤肉卷是一款以面饼包裹卤肉、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、绝味牛肉卷、香酥鸡柳卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种，与一般粗制滥造的街边小吃不同，卤肉卷将美味、营养、精致、卫生、方便、快捷做到了，论“色”，红、白、紫、绿、黄五色食材俱全，观之养眼，食之养生；论“香”，面香、蔬菜香。还有\*的卤汁香与酱香。

膳学派特色肉卷饼培训中心

## 卷饼功效：

小麦面粉：面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效，主治脏躁、烦热、消渴、泄痢、痈肿、外伤出血及烫伤等。

猪肋条肉（五花肉）：猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血；具有补肾养血，滋阴润燥的功效；但由于猪肉中胆固醇含量偏高，故肥胖人群及血脂较高者不宜多食。

## 【培训内容】

- 1、发面的配比技术和和面手法；
- 2、卤肉卷饼所用二十多种调味料认识及性能；
- 3、卤肉卷饼馅料的配置及实际动手操作；
- 4、面饼的制作；
- 5、卤肉卷饼制作技巧；

## 6、卤肉卷饼销售技巧。

### 【教学模式】

按照卤肉卷饼标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

卤肉卷饼是美味有营养、精致卫生、方便快捷的一款美食。做饭对于现在快节奏的生活来说是负担，所以就直接造就了快餐行业的发展，在行业中有特色才能吸引消费者，卤肉卷饼口味众多，能够很好的满足不同人的口味，想学到更好的卤肉卷饼技术，来膳学派，我们做出的卤肉卷饼口味正宗，消费者吃了回味无穷。

与一般街边“过嘴不过身”的街边小吃不同，卤肉卷具有很高的营养价值，这点从卤肉卷的精细选材就可以看出。除了均衡搭配人体所需的蔬菜和肉蛋外，卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，把营养健康同美味一起带给人们。卤肉卷，行业的大品牌，技术实力非常的强，并且投资业不大，几平米就能开一家旺店，不愁没有生意!

卤肉卷是一款以面饼包裹卤肉、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、绝味牛肉卷、香酥鸡柳卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种。与一般粗制滥造的街边小吃不同，卤肉卷将美味、营养、精致、卫生、方便、快捷做到了极致。论“色”，红、白、紫、绿、黄五色食材俱全，观之养眼，食之养

生；论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌；论“味”，卤肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，甘畅淋漓；论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。