

枣庄梅干菜扣肉技术学习 专业技术教学

产品名称	枣庄梅干菜扣肉技术学习 专业技术教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

梅干菜扣肉饼哪里可以学

梅干菜肉饼是一道非常好吃的特色街头小吃，梅干菜扣肉饼做的好不好，还有看你用的什么烤炉，做生意一定要选用木炭烤炉好，这样口味才正宗美味。在膳学派学习梅干菜扣肉饼，除了把技术教会教好之外，我们还对我们的学员提供烤炉的购买。

代表着人类文化生活的精致化。随着经济发展，人类生活水平提高，吃在日常生活中占的比例越来越大，再加上工作紧张，人们开始厌弃正餐青睐小吃。因为小吃不必讲究礼仪，随时方便地解决饥饿问题。但由于小吃的营养不全面，得来方便，可以随时取用，所以小吃也是造成肥胖比较普遍的一种原因。

扣肉饼培训内容

- 1.梅干菜选材和识别及处理方法
- 2.发面制作过程和时间掌握技术
- 3.形状包法及压面制作技巧
- 4.刷油程度及取巧火候掌握程度
- 5.梅菜扣肉饼的烫制手法及出炉时间掌握

在国内，小吃通常不作为家庭的正餐，人们会到小吃店或小吃摊位上购买。然而在台湾、新加坡等地，小吃经常做为正餐的替代品。因此某些人选择以经营小吃摊位做为行业，某些做得特别出名、符合大众喜爱口味的小吃店或摊贩上食客排队如长龙。

姑苏小吃名堂多，味道香甜软酥糯。生煎馒头蟹壳黄，老虎脚爪绞连棒。千层饼、蛋石衣，大饼油条豆腐浆。葱油花卷葱油饼，经济实惠都欣赏。

培训课程安排

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。

梅干菜肉饼的家常做法

香菇菜包豆沙包，小笼馒头肉馒头。六宜楼去买紧酵，油里一氽当心咬。茶叶蛋、焐熟藕，大小馄饨加汤包。高脚馒头搭姜饼，价钿便宜肚皮饱。