

宁波学梅干菜扣肉饼做法配方摆摊

产品名称	宁波学梅干菜扣肉饼做法配方摆摊
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:梅干菜扣肉饼 优势:附近可学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

北有煎饼果子，南有梅干菜扣肉饼。尤其是夏天，一张热乎乎烫手的梅干菜扣肉饼拿在手上，对着香气四溢的它咬下去，结结实实的满足感是你想藏都藏不住的。梅菜扣肉饼源自于梅菜扣肉这道传统名菜。梅菜扣肉饼相比于梅菜扣肉优势显著，取梅菜扣肉口味中的油润，通过小吃类的薄饼吸收五花肉中的油脂，使其口味油而不腻，广受喜爱。

宁波学梅干菜扣肉饼做法配方摆摊，学梅干菜扣肉饼制作配方找食为先小吃创业，食为先教学的梅菜扣肉饼馅料选用的是浙江缙云上等梅菜，经过精选、挑洗、晾干、堆黄、腌制等多道工序，与精品五花肉肉糜相配，通过十二道匠心烹调制作而成。食为先除了梅菜扣肉饼以外，还有香酥芝麻饼、酱香饼、千层饼、手抓饼、小饼、肉饼、油酥饼、绿豆饼等等特色饼类项目可以搭配学习。

食为先教学的梅干菜扣肉饼，成品以爽脆的外壳焦香、丰富的内里酥美，芝麻、梅菜、扣肉调制和谐而迸发的美味，幸福感让人分外难舍。选用新鲜原材，力求出品地道。

在食为先可以学习到梅干菜扣肉饼的做法步骤：

- 1、梅干菜扣肉饼馅料配方
- 2、梅干菜扣肉饼调料比例
- 3、梅干菜扣肉饼馅料剁制

- 4、梅干菜扣肉饼面团醒发
- 5、梅干菜扣肉饼面馅团合
- 6、梅干菜扣肉饼手工辊制

宁波学梅干菜扣肉饼做法配方摆摊，梅干菜扣肉饼刷汁调制等方面确立多道精简标准工序，有效确立了口味口感的鲜美酥脆和成本的压制平衡，学技术就要学过硬的，食为先立足餐饮，专注技术十三年。另外食为先体系成立2008年，分布在浙江宁波、温州、嘉兴、绍兴、金华、义乌、杭州、上海、江苏、福建、江西、广东等很多地区都设有培训点。

浙江宁波食为先小吃地址：

宁波市海曙区雅戈尔大道38号（地铁轻纺城站E出口10米）