

卤肉卷技术在山东青岛能学习

产品名称	卤肉卷技术在山东青岛能学习
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

卤肉卷技术在山东青岛能学习002

卤肉卷饼，顾名思义，就是对卤肉和卤菜的深加工，再配合上北方的独到的面食加工，经过多种工序加工而成的卷饼。大陆的卤肉卷饼做法很多，在不断的研究卤肉卷的做法，争取让越来越多的人了解和喜欢这类明显带有中国特色的快餐性质的食品。卷饼系列中代表性的名菜有：卤菜卷饼、熏肉大饼、东北熏肉大饼、醉香卤肉卷，葡氏卤猪、墨西哥卷饼、卤肉卷饼。主要在上海，广东，河北，山东，东北，河南等人口密集城市较热销。卤肉有促进生长发育，改善缺铁性贫血，增强记忆力不过肥胖和血脂较高者不宜多食。卤菜较初的形成经历了从公元前221年秦惠王统治巴蜀到明代，共经历了千余年的时间。卤菜在清代初期根据各自特性已形成“南卤”和“北卤”两大派别和四大卤系，在川式卤、粤式卤、潮州卤、客家卤四大卤系中，川卤鹤立鸡群，。

即将创业的朋友们！知道您的钱来之不易，所以会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的，就是我们较大的！我们将服务到底，伴随您们创业

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

卤肉卷饼是一款以特制面饼包裹卤肉、肉片、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、滑嫩猪肉卷、菠萝鸡柳卷、五香卤肉卷、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，豫味香卤肉卷将美味、营养、精致、卫生、方便、快捷做到了

【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。