

驴肉火烧技术在山东能教学的地方

产品名称	驴肉火烧技术在山东能教学的地方
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

驴肉火烧技术在山东能教学的地方002

老一辈的男朋友，表哥们常挂嘴上一句话:天上龙肉，地下驴肉，可见驴肉的营养有多好。驴肉的营养价值较高，驴肉是一类高蛋白、低脂肪物质、低胆固醇肉类，有非凡的保健功效，能为大家供应非凡的营养积蓄。河间有一类正宗小吃--驴肉火烧。它充满丰盛的养分，特别适宜人饮用。

膳学派驴肉火烧培训

河北附近正宗驴肉火烧店的驴肉都来自于河间，加上店老板的烹制手艺，煮出来的驴肉色泽红润、鲜嫩可口。火烧是死面火烧，揉好面后，拉成长条，涂上油，再合上两折，放到平底锅里烙，温度不能太高。等火烧基本熟透后，把它放到平底锅下的炉灶中，炉灶是特制的，边上可以放得住火烧。这样，火烧接触更高的温度，却不接触明火。不多久，火烧外面就会有一层酥脆的外皮，咬到嘴里十分得香脆。选择的驴肉大有讲究，也要看个人爱好。

做法材料毫不保持，学直接做法，全部是当场练习，亲自动手使用，由您亲自动手练习，包教。没必要别的高昂的所谓的“中途收费”，也无须什么“合作费”，让您完完全全当自己的老板。为使您让人放心，我们实行先当面配比品尝后满意再学习。

驴肉火烧较初是一类正宗保定小吃，如今也同样一类正宗快捷早餐，驴肉火烧本身的人气就较高，如今更是凭着配比速度快，经济便宜取得了早餐市场的大块地方，倘若你在家无事或者不于现在的薪水，不防自开个驴肉火烧摊铺，补贴家用，生活。