

荆门培训学做肉夹馍技术

产品名称	荆门培训学做肉夹馍技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥得很好。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。腊汁肉夹馍由三十多种调料用心配制而成，由于选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，独特风味。

肉夹馍培训内容如下：

- 1、肉夹馍技术概述；
- 2、腊汁肉夹馍卤肉香料的全部配方与配制；
- 3、腊汁肉夹馍卤肉各个细节及全部制作过程；
- 4、腊汁肉夹馍"白吉馍"的全部制作；
- 5、馍的制作手法及掌握技巧；
- 6、腊汁肉夹馍剁肉夹馍过程；
- 7、原料存放、保鲜技术；
- 8、原料的进货渠道指导。

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。

示范讲解：

1.老师手把手的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

学校地址: 湖南省长沙市雨花区时代阳光大道西中南红邻邦旁（红星鹏飞厨师职业培训学校）