

# 孝感培训学做肉夹馍小吃技术

产品名称	孝感培训学做肉夹馍小吃技术
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

### 肉馍详情介绍

肉夹馍遍及大街小巷。咬一口外皮松脆，其内绵软的白吉馍。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

### 红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场

### 肉夹馍学习内容

卤水制作：主要系统学习如何使用各类天然香料、猪大骨、鸡架等食材熬制卤水。

2：卤制原料：主要系统学习如何使用卤水卤制牛肉、五花肉、鸡肉。这里主要学习卤制时间、调味、掌握火候等知识。

3：馍馍制作：主要系统学习如何使用清水、盐、白糖、发酵粉、泡打粉等食材制作馍馍。这里重点学习揉面、发酵、擀饼等知识。

4：烤制：主要系统学习如何操作使用电饼铛，烤制各类肉夹馍。这里重点学习掌握温度、烤制时间、翻饼等知识。

5：切馍：主要系统学习如何切制烤好的馍馍。这里重点学习切制方法、夹肉馅、放配料等知识。

红星鹏飞厨师培训学校，达到教育培训机构设置标准，有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》。

红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。

红星鹏飞厨师职业培训学校拥有长沙市职业学校高学历的师资队伍，拥有适合学生学习的校园环境，拥有适合每个学生的学习方式，拥有适合社会的就业系统，拥有强大的学生包装团队，拥有广泛的实习基地。