

陕西肉夹馍培训内容

产品名称	陕西肉夹馍培训内容
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

陕西地区有使用白吉馍的腊汁肉夹馍。、宝鸡西府的肉臊子夹馍(肉臊子中放食醋)、潼关的潼关肉夹馍(与白吉馍不同，其馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，火功到家，食用时温度以烫手为佳，且老潼关肉夹馍是热馍夹凉肉，饼酥肉香，爽而不腻)。肉夹馍是陕西小吃。

外地人听说肉夹馍，都认为是病句，这是与古汉语有关，肉夹馍，其实是"肉夹于馍"。肉字放在前面起到强调的作用，引人垂涎。

肉夹馍培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别。
- 2.肉夹馍的配方及制作技术。
- 3.肉夹馍的技巧及保存。
- 4.肉夹馍各种配菜的制作及要点。
- 5.原料采购、存放、保鲜技术。
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

肉夹馍中夹有猪肉、辣椒、香菜等食物。常吃猪肉可提供血红素和促进人体对铁吸收的半胱氨酸，能够有效的改善缺铁性贫血。

辣椒当中含有比较丰富的脂肪、蛋白质、碳水化合物、钙、铁、磷、胡萝卜素、维生素C等多种营养物质。另外，辣椒中还含有大量的硫胺素、尼克酸、核黄素、苹果酸、辣椒红和柠檬酸素等。以上这些营养物质对身体健康是有帮助的。

长沙曾食坊小吃训练有限公司坐落长沙市中心，交通便当，环境舒适洁净；它是一家集各种特色小吃训练、餐饮技能研制、餐饮免费开店培训的训练校园，成立于2009年，食为天自成立以来，坚持谨慎教育，而且延聘湖南闻名湘菜大师【刘良山教师】担任行政总厨兼校长，公司上百种小吃技能许多项目都由校长亲身训练，倾囊相授，仔细教育！秉承服务至上，客户的‘苹果’理念成功培养了各类餐饮技能人才，受到了很多学员的共同好评。所以学餐饮技能，我们一向以口碑做宣传，全方位点拨学员，并供给无限期的技能咨询和升级。