

# 荆门培训小吃肉夹馍技术

产品名称	荆门培训小吃肉夹馍技术
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

肉夹馍为何让如此多人的青睐，区别主要在于烧饼的不同。这烧饼制作方法独特：用精制面粉加温水、碱面和猪油搅拌，和成面团，搓成条，卷成饼，在特别的烤炉内烤制，待花色均匀，饼泛黄色时取出。刚出炉的千层烧饼里边是一层层的，皮薄酥脆，像油酥饼。咬一口，掉渣烫嘴，口感。比较传统的吃法是：一定要用刚出炉的热烧饼夹上煮好的冷肉，俗称：热馍夹凉肉。独特的卤肉方法：将五花肉放在装有特制的配方和调料的卤锅内浸泡和炖煮，肉质细腻，芳香扑鼻肉是肥而不腻，瘦而不柴，吃起来咸香适口，回味深长。。肉夹馍怎么做?陕西小吃肉夹馍培训

课程内容：

### 1：卤水

步，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：肉馅

第二步，主要系统学习如何使用五花肉、牛肉等食材制作腊汁馅、腊牛肉馅。这里主要学习如何用卤水卤制五花肉、牛肉，重点学习调味、掌握火候、卤制时间等知识。

### 3：炸酱

第三步，主要系统学习如何使用五花肉、天然香料等食材制作炸酱馅。

### 4：馍馍

第四步，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。

## 5：烤制

第五步，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。

## 6切馍

第六步，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、夹肉馅等知识。

肉夹馍：用烤制的面饼，打中间用刀划开，夹入卤好的肥瘦相间的酱肉，再淋上肉汁，撒上香菜等，咬一口喷香。感觉应该叫馍夹肉才对，但肉夹馍不知是咋叫起来的。可能世间好的搭档里就应该有肉、夹馍，酱肉加上烤制的面饼吃起来是一种回味无穷的香甜。早餐培训

纯技术教学，配方毫无保留，脱离我们能做出一样的东西。您还不心动吗?自己学会技术自由开店当老板，掌握技术后期更新更改没限制。

肉夹馍咬一口外皮松脆，其内绵软，满嘴香醇可口的腊汁肉和白馍的诱人味道，不由你不满口生津，真是人生一乐。肉夹馍培训