

# 教手撕素肉技术 手撕素肉技术培训

产品名称	教手撕素肉技术 手撕素肉技术培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

食味源手撕素肉似肉非肉，好吃不腻，有多种口味可以选择。撕开以后更像肉，居然还有丝丝相连！入口的口感、味道、嚼劲都像极了卤瘦肉，吃起来超级过瘾！食味源小吃培训学校拥有雄厚的培训实力，采用先进的教学管理模式，竭诚为学员提供的教学设施，教学服务，并配备了的师资，培养学员多技能和特长的就业能力，培训中心所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大的用人单位和学员的一致好评。培中心设施齐全，宽敞明亮，所有项目均由老师亲自示范，一对一操作模式，随到随学，包您满意，并免费提供开店指导一站式服务。

食味源手撕素肉培训班，手撕素食以低温豆粕、谷原粉（小麦淀粉）、大豆分离蛋白、淀粉等为主要原料，经粉磨、搅拌、调质而形成的具有类似肌肉纤维质感的纤维状植物蛋白。所谓素肉其实就是面筋、豆干或是大豆植物蛋白制作的一种仿制肉类的素食，还是一种比较健康的素食。学习手撕素肉技术就来嘉诺餐饮！先尝后学！

食味源手撕素肉采用纯正的豆制品做成，素肉筋不筋道关键在蒸的技巧。但是好不好吃，却是在调味料，我们嘉诺餐饮培训教您手撕素肉的流程做法，老师手把手教学，核心配方配料无保留传授，一般的话3-5天就可以掌握技术和工艺配方，但是根据个人接受快慢不同我们学期不限学会为止的。