月亮馍技术学习 月亮馍技术培训包教包会

产品名称	月亮馍技术学习 月亮馍技术培训包教包会
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

学技术为了什么！就是为了挣钱成功自创业，学就学口味的小吃技术，也只有真才实学毫无保留的超前技术才可赢得市场，食味源培训中心所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！真正做到每个学员都能掌握真技术并成功创业！

月亮馍粉蒸肉的家常做法如下1.将猪肉切成4厘米长，2.5厘米宽，1厘米厚的长条，用布搌干水分盛钵中，2.搌干水分的猪肉加精盐，酱油、甜面酱、腐乳汁、姜末、黄酒、味精、白糖一起拌匀，腌渍5分钟3.将稻米下铁锅中置微火上炒5分钟，至成黄色时，加桂皮、丁香、八角再炒3分钟起锅4.炒好的稻米磨成鱼籽大小的粉粒，制成五香米粉5.老藕刮洗干净，去掉藕节，切成3厘米长、1厘米粗的条6.藕条内加精盐、五香粉25克拌匀，放入钵内入味7.将腌渍好的猪肉用五香粉再拌匀8.将拌匀的五香粉的猪肉，皮贴碗底，整齐地码在碗内，两边镶肉条9.盛猪肉的碗与盛藕的钵一起放入笼屉内，用旺火蒸1小时取出10.先将蒸藕放入盘内垫底，然后将蒸肉翻扣在藕上，撒入胡椒粉、葱花即成。

想要学习粉蒸肉的就来小吃培训总部，我们永远欢迎您！食味源餐饮培训已经培养了好多月亮馍粉蒸肉的创业者，他们的技术，对于每一个学员都很负责，想要对这个学校更多了解的话，可以去学校实地考察一下，然后跟着老师一对一的学习，从如何选材料到调配酱料，都说的非常仔细，所以不用多长时间，学习者都可以自己独立的完成了，有满满的成就感。现在身边创业的朋友已经很多了，大家都感谢自己当初的勇气，所以你还在等什么呢？