

月亮馍培训 月亮馍学习

产品名称	月亮馍培训 月亮馍学习
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

在经济快速发展的，上班族越来越多，从农村市场到城镇市场，快餐越来越受到上班族的喜爱，月亮馍又称月亮饼、饼夹粉蒸肉，是河南郑州的传统风味小吃，红遍大街小巷的小吃，月亮馍快餐的一种，小吃味道好，价格优惠，很多人都喜欢吃，于是很多创业者把目光投入到了月亮馍这个创业项目上。

食味源教学特色是：理论结合实践（有理论教材）并以实际操作为主，让每位学员自己动手亲自操作，手把手一对一教学；随到随学，学期不限，学会为止（因每位学员的接受能力不一样，学的时间就不一样），针对每位学员量身定制教学计划；因人施教，我们不合作，所有的配料、配方比例、原料采购点、制作方法都毫无保留的教给每一位学员，让学员不受供货以及技术的限制。我们学校把丰富的饮食经验和的技术及全部配方传授与您，在学校学一技之长，创终身财富。

食味源月亮馍是由秦汉时的“白饼”演变发展而来，已经有2000多年的历史。从月亮馍的卷菜看，也是丰富多彩，既可卷素，也可卷荤。素菜有：炒豆芽中的黄豆芽、绿豆芽、碗豆苗、土豆丝、油炒酸菜、泡菜、粉丝、韭黄、炸黄豆、摊蛋皮丝；荤菜有：熟肚丝、鸡丝、猪、牛、羊肉丝，肺条等。再加上一盘细嫩的鞭杆葱和一盘甜面酱，如果再卷入片皮烤鸭，则更有滋味。月亮教授的时候都是在开始和面教起的，包括里面的粉蒸肉制作，全套的制作流程全部教授，老师手把手教，理论与实践相结合教学，包教会，学会为止。