

# 肉夹馍配方湖南肉夹馍配方

产品名称	肉夹馍配方湖南肉夹馍配方
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

肉夹馍培训介绍：

作为一样的陕西小吃，肉夹馍也称腊汁肉夹馍，有十分悠久的历史。肉夹馍，制作简单，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到。馍香肉酥，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。

肉夹馍培训优势：

肉夹馍烹制精细，料重味醇，肉烂汤浓，肥而不腻，营养丰富，香气四溢，诱人食欲，食后回味无穷。肉夹馍其馍外观焦黄，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，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。

肉夹馍培训流程：

- 一、肉夹馍培训的系统讲述；
- 二、肉夹馍培训原料的选购；
- 三、肉夹馍培训食材的预加工；
- 四、肉夹馍培训加工的基本标准；
- 五、肉夹馍培训加工的工艺步骤；
- 六、肉夹馍培训经营定价原则；
- 七、培训调味品及原料的货源渠道；

八、经营选址与生意技巧,投资分析,经营管理。