

学习肉夹馍技术正宗肉夹馍培训肉夹馍价格

产品名称	学习肉夹馍技术正宗肉夹馍培训肉夹馍价格
公司名称	郑州陆香园餐饮企业管理咨询有限公司
价格	880.00/个
规格参数	品牌:陆香园 型号:肉夹馍 一对一传授 :学会为止
公司地址	郑州中原区陇海路伏牛路大岗刘王府一号七号楼 一单元13楼1301
联系电话	0371-86586982 15838096360

产品详情

学习肉夹馍技术正宗肉夹馍培训肉夹馍价格。

郑州学习灵宝腊汁肉夹馍技术培训班，多久能学会肉夹馍技术？可以到郑州陆香园小吃培训学校学习正宗的肉夹馍技术，我们学校罗师傅手把手教您发面配比、和面方法、腊汁肉制作。在我们陆香园小吃培训学校学习保证让您学到正宗的腊汁肉夹馍技术，让您开开心心来学技术，也让您满载而归。

肉夹馍不论是多大年龄的都适合食用。肉夹馍口感：干、酥、脆、香，感肥肉不腻，瘦肉不柴，适合大众。

肉夹馍的做法：

面饼材料：面粉250克、水110克、酵母粉2克

碱水配料：食用碱2克、水30毫升

卤肉材料：带皮五花肉500克、葱2段、姜2片、炖肉料包一份(八角1颗、桂皮1小块、草果1颗、肉豆蔻1颗、高良姜1小块、丁香10粒、花椒20粒、陈皮2块、白芷2块、香叶3片)、冰糖50克、水1000毫升、老抽1大匙、盐1小匙

1.把锅烧热，放入冰糖和少量水，小火，不停的搅拌直至糖溶化，泛起大气泡

2.慢慢糖颜色呈棕红色，并有焦糖的香气，立刻加入热水煮至融合即成糖色备用

- 3.把猪肉洗净放入汤锅中，倒入清水(没过食材表面)，大火加热煮沸后撇去浮沫，继续煮3分钟后捞出，用清水冲净表面的浮沫，锅中的水倒掉不用
- 4.将焯烫好的猪肉放入洗净的锅中，加入足量清水(没过食材表面)，用大火煮沸后，撇去有可能再次产生的浮沫，再放入盐、葱、姜、炒好的糖色、老抽、和炖肉料包(见调料表)搅匀，煮开后转小火炖煮2小时，加入盐调味，再炖煮10分钟即可
- 5.将酵母溶于水中，边冲入面粉，边用筷子搅拌，待面粉呈碎絮状后，用手揉成较硬的光滑面团，盖上保鲜膜或湿布，静置10分钟
- 6.将材料表的碱水配料搅拌均匀，将揉好的面团取出放在案板上，用指关节蘸碱水，用力扎入面团中，反复动作，将全部碱水打入面团中，并反复揉至表面光滑
- 7.盖保鲜膜或湿布静置10分钟，将面团搓长，揪成6等份
- 8.取一份揉光滑，先搓成细长条，再用擀面杖擀平，将擀平的长条面片从顶端卷起，卷成一个圆筒
- 9.然后将圆筒垂直放在案板上，用手按扁成一个小圆饼，将小圆饼用擀面杖擀成直径约10厘米的圆面饼
- 10.平底锅加热，不用放油，放上面饼坯烙成两面金黄色即成
- 11.将炖好的肉捞出拌上一点炖肉的汤汁切碎，将面饼用刀从侧面切开，把切碎的肉夹在面饼里即可

学习肉夹馍技术培训课程：

- 1、发面的配比技术和和面手法
- 2、所用多种调味料认识及性能
- 3、肉夹馍制作全流程及制饼技巧
- 4、腊汁肉的制作
- 5、各种调料的认识及采购信息
- 6、店面选址及经营管理技巧

学习方式：一对一教学、理论+实操

学习时间：随到随学、学会为止

售后服务：后续管肉夹馍继续问题，都可随时咨询我们陆香园，或是过来再次重新学习，包括后续技术升级。

学习地址：郑州市中原区陇海路与伏牛路交叉口大岗刘王府一号五号楼一单元29楼2914室

在郑州学习正宗的灵宝腊汁肉夹馍技术培训，直接到陆香园即可。包您满意。

郑州陆香园小吃培训学校欢迎您考察、学习！