

学做早餐肉盒

产品名称	学做早餐肉盒
公司名称	河南饭师傅餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	品牌:小五师傅 型号:1
公司地址	郑州市高新技术产业开发区科学大道89号4幢B单元13层472号房
联系电话	0371-56678883 17003713334

产品详情

洛阳学做早餐肉盒哪里培训肉盒 肉盒子是记忆中儿时最美的味道之一。三十年前，在我的家乡，鲁西南的一个小城，每天清晨，能有一个肉盒子吃是一件奢侈的事情。因为美味、因为稀少，那味道就成了儿时的代表，每当想起儿时，就能想起当年的肉盒子；每当吃到肉盒子，也就想起了儿时的时光。小五师傅培训的宗旨是:以过硬的技术、以低的价格、以优的服务为朋友们提供一个创业平台。学做早餐肉盒，实体店教学请到小五师傅餐饮培训来!

加微信：156 1755 8267 观看现场教学视频及教学照片另赠送那有学刀削面视频教程一套

洛阳学做早餐肉盒哪里培训肉盒

如果你是下岗人员、打工族、想创业人士，我们给你搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过小五师傅来实现梦想，是我们的心愿。

“小吃改变命运，创业成就人生”。随着人们对小吃了解的深入，以及行业本身的迅速发展，我们拥有餐饮品全、有特色的小吃培训项目，包括学做早餐肉盒，产品口味丰富，适合各地特色。所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开店，也可流动经营。投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的理想选择。

学做早餐肉盒保证全国最低价

让人人都学的起，学的会，我们不求暴利，真心为人民服务！帮助有缘人创业成功！

学做早餐肉盒我们拥有美食培训项目：特色小吃系列、早餐系列、熟食系列、凉菜系列、砂锅系列、面点系列、单品系列等十几个系列等上千个美食项目，随到随学，吃住免费，学满意为止。

学做早餐肉盒特点：

---容易学，上手快，投资小，味道老少皆宜，利润可观还稳定，适合年轻人创业。

套餐一【包吃住 实体店教学】

一、凉菜培训系列：

【姜汁凉菜秘制面筋、水煮花生、油炸花生米、老醋花生米、五香毛豆、五香花生、红油豆腐卷、翡翠笋丝、蒜苗平菇、红油云丝、凉拌银耳、凉拌腐竹、凉拌花菜、手切粉皮、红油粉丝、山脚木耳、香椿豆腐、十香凉粉、皮蛋豆腐、黄瓜变蛋、干煸龙豆、彩椒大拌菜、红油大拉皮、洋葱木耳、干煸豆角、红油金针菇、红油肚丝、凉拌莲藕、凉拌春笋等等 凉菜多达四、五十种】

二、特色卤猪肉培训系列培训：

【卤猪头肉、卤猪口条、卤猪拱嘴、卤猪耳、猪大肠、猪尾巴、猪心、猪肺、猪肝等等】

三、特色卤鸡肉培训系列：

【卤全鸡、卤鸡腿、卤凤头、卤凤翅、卤凤爪、盐焗鸡爪、麻辣鸡爪、卤鸡肝、卤鸡心等等。】

四、武汉特色卤鸭肉培训系列：

【卤鸭脖、麻辣鸭脖、久久鸭脖、绝味鸭脖、周黑鸭脖、鸭头、鸭翅、鸭胗、鸭心、鸭板肠、麻辣鸭舌、麻辣鸭锁骨、麻辣鸭掌等等。】

五、秘制牛肉培训系列：

【酱牛肉、酱牛肚、酱牛蹄筋、牛百叶、牛心、牛舌、牛鞭、牛宝等等】

六、特色单品培训系列：

【叫化鸡、烧鸡、开花猪蹄】

七、特色单品培训系列：

【夫妻肺片、藤椒鸡】

八、特色单品培训系列：

【麻辣田螺、麻辣小龙虾等等】

九、学做早餐肉盒:炸鸡、炸鸡腿、炸鸡翅、大脸鸡排、炸凤皮（鸡皮）

十、学做早餐肉盒:北京烤鸭、茶油鸭、香酥鸭、酱鸭

套餐二【五十多种凉菜培训 包吃住 实体店教学】

学做早餐肉盒:猪蹄、叫花鸡、烩面、各种凉菜（各种凉菜，姜汁凉菜秘制面筋、水煮花生、油炸花生米、老醋花生米、五香毛豆、五香花生、红油豆腐卷、翡翠笋丝、蒜苗平菇、红油云丝、凉拌银耳、凉拌腐竹、凉拌花菜、手切粉皮、红油粉丝、山脚木耳、香椿豆腐、十香凉粉、皮蛋豆腐、黄瓜变蛋、干煸龙豆、彩椒大拌菜、红油大拉皮、洋葱木耳、干煸豆角、红油金针菇、红油肚丝、凉拌莲藕、凉拌春笋等等 凉菜多达四、五十种）

套餐三【学 十几样逍遥镇清真老店早餐培训 包吃住 实体店教学】

送各种早餐技术资料 and 光盘，学做早餐肉盒:主要培训：清真逍遥镇牛肉滋补胡辣汤、清真素胡辣汤、清真五香豆沫、豆腐脑、豆浆、红枣八宝粥、南瓜小米粥、卤鸡蛋、清真肉素水煎包、肉合、葱花油饼、油馒头、油条、芝麻饼、清真牛肉包子、清真羊肉包子、雪菜包子、鸡蛋韭菜包子、鸡蛋饼、等等口味七八种，逍遥镇清真回族店，店里师傅全是逍遥镇清真回族

套餐四【十几样早餐培训 包吃住 实体店教学】

学做早餐肉盒:送各种早餐技术资料 and 光盘，主要培训：滋补牛肉胡辣汤、优质胡辣汤、豆腐脑、无矾脆皮油条、葱花油饼、油馒头、酱香饼、手抓饼、千层饼、葱油饼、芝麻饼、鸡蛋饼、水煎包、大肉包子

、油酥饼、肉合、八宝粥、小米粥、绿豆粥、豆浆、五香卤鸡蛋

套餐五【街边小吃培训 包吃包住 实体店教学】

凉皮、米皮、肉夹馍、各种砂锅培训

套餐六【十六样午餐培训 包吃住 实体店教学】

面食类：刀削面、西红柿刀削面、肉炒刀削面、油泼面、饸烙面、炒饼丝、蛋炒饭、西红柿鸡蛋炒面。

盖浇饭：鱼香肉丝盖饭、青椒肉丝盖饭、蒜苔肉丝盖饭、西红柿鸡蛋盖饭、木须肉盖饭、蒜苔鸡蛋盖饭、红烧茄子盖饭、回锅肉盖饭。

套餐七【特色单品培训 都包吃住 实体店教学】

学做早餐肉盒：烤面筋1000、杂粮煎饼1000元、杂粮煎饼炉子1000元、铁板豆腐1000元、铁板鱿鱼1000元、鸡蛋灌饼1000元、无矾脆皮油条1000元、葱油饼1000元、鸡蛋饼1000元、臭豆腐1000元、杠子油条2000元。

套餐八【十五样特色面食培训 都包吃住 实体店教学】

面食类培训：三鲜烩面、老式烩面、炆锅手擀鸡蛋面、炆锅手擀肉丝面、肉丝手擀捞面、酸菜肉丝手擀捞面、鸡蛋炒烩面、鸡蛋炒面。

砂锅类培训：砂锅土豆粉、砂锅土豆粉米线两掺、砂锅手擀面、砂锅烩面，砂锅米线，砂锅肥肠面，砂锅手擀面，烩面两掺

学任何系列都送凉菜：油炸花生米，凉调腐竹，酸辣豆腐干，自制皮冻，洋葱圈，调面筋，青菜

学做早餐肉盒，欢迎您来实地考察、品尝、学习，并为所有学员免费提供技术升级服务。

教学方式：理论结合实践，以学员亲自操作为主，以学习基础理论为辅。

郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功创业!

学做早餐肉盒,如果你是一个怀揣梦想，有着积极创业的心，那就选小五师傅，小五师傅长期以来以诚信求生存，以创新求发展，为想学习和创业的人士打造一个最优秀的平台。有专业的老师手把手的传授，主要以实践为主，理论实践相结合，培训过程中让学员独立完成全部过程。保证让每一位学员通过学习实践，掌握一门实在有用的技术。

学做早餐肉盒

炸肉盒的材料：白面 牛肉 红薯粉条 姜蓉 五香粉

炸肉盒的做法：1.把酵母和开，倒入白面中，然后边加水边和面，和的比烙饼还要软一些，饧上两个小时，

2.调馅，将牛肉剁成小粒，加入20克左右的五香粉，姜蓉，酱油，鸡精，白胡椒粉，半勺料酒，搅拌均匀后加一点盐，搅上劲后加入切好的粉条段拌匀，然后放入葱末拌匀后备用，

3.将饧好的面切成剂子擀开，将馅料包入面皮中，像包包子一样捏好，放入盘中压扁，然后放入油锅中炸至两面金黄即可盛出

炸肉盒的制作要害：1.和酵母的水温度不要太高.否则轻易把酵母烫死了

2.面和的稍微软一些.吃起来口感暄软

3.最好用凉水把粉条泡发

4.肉要选择偏瘦一些的

5.也可以做成猪肉馅

6.调味时最后放盐.否则不易入味

7.红薯粉和肉馅的比例为红薯粉1.5份.肉馅1份

8.大厨提示：调馅时通常把葱和香油一块放味道更好

9.一定要小火有里向外慢慢炸熟

10：颜色黄黄的就可以吃了

学做早餐肉盒哪里培训肉盒：三门峡,上蔡,上街,中牟,临颖,义马,伊川,信阳,修武,偃师,光山,兰考,关林,内乡,内黄,南乐,南召,南阳,博爱,卢氏,卫辉,原阳,台前,叶县,周口,唐河,商丘,商城,商水,固始,夏邑,太康,孟州,孟津,宁陵,安阳,宜阳,宝丰,封丘,尉氏,嵩县,巩义,平舆,平顶山,延津,开封,息县,扶沟,新乡,新县,新安,新密,新蔡,新郑,新野,方城,杞县,林州,柏庄,柘城,栾川,桐柏,正阳,武陟,民权,水冶,永城,汝南,汝州,汝阳,汤阴,沁阳,沈丘,泌阳,洛宁,洛阳,济源,浚县,淅川,淇县,淮滨,淮阳,清丰,浍池,温县,滑县,漯河,潢川,濮阳,灵宝,焦作,登封,睢县,确山,社旗,禹州,罗山,舞钢,舞阳,范县,荥阳,获嘉,虞城,襄城,西华,西峡,西平,许昌,辉县,通许,遂平,郟县,郑州,郸城,鄆城,鄢陵,镇平,长垣,长葛,陕县,项城,驻马店,鲁山,鹤壁,鹿邑。

推荐阅读：

lx5szctnwf