

# 湖南梅菜扣肉饼培训 正宗梅干菜扣肉饼培训

产品名称	湖南梅菜扣肉饼培训 正宗梅干菜扣肉饼培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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

湖南梅菜扣肉饼培训 正宗梅干菜扣肉饼培训 梅菜扣肉饼精选横沥土桥梅菜芯，在清水中浸泡至爽口、淡口，把梅菜切成若干段备用，选五花肉，上汤锅煮透，油炸，在进行刀工处理后加上特殊调味料与梅菜一起小火焖烧，待冷却后制成馅料备用。咀嚼一块，满口醇香，你会感觉它一点不肥腻。梅菜吸油，五花肉又会带着梅菜的清香，御美味将梅菜扣肉经过特殊的加工处理后，与烧饼巧妙的搭配，可以说是其味道与火候都拿捏的恰到好处

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解：13135218825（微信号）

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。 教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

【红星鹏飞梅干菜扣肉饼·培训内容】

特色梅菜扣肉饼 原味梅菜扣肉饼 香辣梅菜扣肉饼 麻辣梅菜扣肉饼

【红星鹏飞梅干菜扣肉饼·课程安排】

理论课：

讲述的梅菜扣肉饼发展史及基础理论知识。

面团的制作技术与技巧。

馅料的制作技术与技巧。

梅菜扣肉饼下料与包馅的制作流程与方法。

成品的烤制方法、温度控制方法。

学员反复实操至熟练掌握全套工艺及馅料制作。

示范课：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

实操课：

1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。