

长沙梅菜扣肉饼培训学习

产品名称	长沙梅菜扣肉饼培训学习
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

长沙梅菜扣肉饼培训学习 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。

【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。

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！