

# 正宗腊汁肉夹馍培训课程

产品名称	正宗腊汁肉夹馍培训课程
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

正宗腊汁肉夹馍培训课程 腊汁肉夹馍是陕西省的地方特色小吃之一。传统的陕西腊汁肉夹馍的制作方法包括卤汁腊肉的制作（选料与刀工、腌渍风干、卤肉）和白吉馍的制作。主要选用五花猪肉、面粉、高汤等原料加入各种香料和调味料加工而成。

腊汁肉夹馍在年入选纪录片《舌尖上的中国》第二集《主食的故事》系列美食之一，口感肉香、馍脆、瓢松软。

腊汁肉夹馍吃起来应该是肉香、馍脆、瓢松软，不需要加汤汁也是满口流油。

腊汁肉夹馍选用猪硬肋条肉，加以多种中草药，投入滋味浓郁的老汤，文火慢炖而成。风味特别，久贮不腐，瘦不留渣，肥不腻口。白吉馍，这种馍在许多地方叫烧饼，不是蒸熟而是烙熟的。可西安人就说是馍，而不说是烧饼。西安的这种白吉馍是用一种传统的三扇鏊，烧木炭火，慢慢烤烙而成。其特点一是白，二是外形规矩奇特，叫做“铁圈边，菊花心”，三是皮酥里嫩，中心空虚，便于夹肉，四是吃口香甜。因为中心空虚，西安人又叫它两张皮，还叫白吉子。

腊汁肉夹馍，既快捷又营养，能充分提供人体所必需的蛋白质、脂肪碳水化合物、维生素、无机盐和水六大营养素。平衡膳食不仅要营养素平衡，而且也要酸碱平衡。

营养小吃建议方案（一）：肉类夹馍与蔬菜夹馍、粥同食，这样不仅酸碱平衡，维持人体血液中性偏碱。而且促进维生素C和脂溶性维生素的吸收。为人体提供能量和必需的氨基酸、维生素、优质蛋白等。

营养小吃建议方案（二）：米皮或面皮与肉类夹馍、粥同食。粥不仅可以养脾胃，还可以促进营养的吸

收。直提纤消脂。米皮、面皮提供人体必需的碳水化合物，B族维生素、钙、磷、铁等矿物质，还含有卵磷脂和麦芽糖酶、淀粉酶、蛋白分解酶等。

正宗腊汁肉夹馍培训课程：

腊汁肉夹馍的历史介绍以及特色特点、市场卖点介绍

腊汁肉夹馍所需原料羊肉的选择、采购、加工、处理、存放方法与技巧。

腊汁肉夹馍所需佐料、香料、配料等采选择、采购、调制

腊汁肉夹馍方法与技巧。

腊汁肉夹馍制作全过程及制作技巧传授

学员实践腊汁肉夹馍的制作及管理流程及制作注意事项。

复习制作技术，独立完成产品的制作。

反复实践操作,熟练操作流程。

本着简易为王的原则，腊汁肉夹馍去繁为简。无厨房大灶，无油烟，无污染，不需要餐饮经验，不需要厨师技术，按部就班全Tao输出轻松掌握。健康的美味，更加营养健康，多年的发展累积了更为完善的经验，刚推出便吸引了更多人的注意。腊汁肉夹馍坚持打造优质的火锅美味，味道鲜美，在火锅市场备受消费者的喜爱。开店没有压力，前景开阔，可以轻松开启财富市场。

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！