

腊汁肉夹馍教学培训西安学肉夹馍技术肉夹馍培训班

产品名称	腊汁肉夹馍教学培训西安学肉夹馍技术肉夹馍培训班
公司名称	陕西大品餐饮管理有限公司
价格	980.00/个
规格参数	
公司地址	西安经济技术开发区凤城三路10号凤凰新城3幢1单元10701室
联系电话	029-86674511 17749025453

产品详情

腊汁肉夹馍是陕西特色小吃之一，很多人都喜欢吃，但是你知道为什么叫肉夹馍吗？是因为肉夹馍的叫法源自于古汉语中。正宗腊汁肉夹馍技术培训班。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。

正宗腊汁肉夹馍技术培训班。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。正宗腊汁肉夹馍技术培训班。因为中心空虚，西安人又叫它两张皮，还叫白吉饼。

客服：莉莉

微——信：177 4902 5453（看每天实拍学习的视频和照片）

西安大品小吃培训中心是专业从事小吃培训的公司专业的师资力量。是西安从事创业小吃培训的专业小吃培训机构，西安凉皮和腊汁肉夹馍技术培训我们有从业超过20年经验的专业师傅，专职授课保证手把手教学，包教包会，学会为止。我们的宗旨就是学到真功夫，让学员回去都能开店，自己经营！西安大品餐饮小吃培训，主营陕西特色小吃，凉皮、米皮、擀面皮、腊汁肉夹馍、老潼关肉夹馍等100多种小吃！

大品小吃培训承诺：先尝后学，随到随学，包教包会，配方无保留，三年售后，学会为止！

在我们家学小吃的优势：

不仅教技术，还教经营、管理

免费指导开店，免费店铺宣传，免费店铺装修推荐

所有项目师傅手把手教，一对一培训

不限学习时间，根据个人接受能力，学会为止

所学的项目1人学费可2人一起学习，并且都能上手操作

签署正规合同，三年售后。三年之内所学产品可免费回来复习

地址:陕西省西安市未央路凤城三路凤凰新城3号楼7层