

牛羊肉泡馍教学学泡馍做法小炒泡馍培训班

产品名称	牛羊肉泡馍教学学泡馍做法小炒泡馍培训班
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

现在的年轻人都喜欢吃泡馍和小炒，小炒不同于其他地方的炒菜，是牛羊肉小炒泡馍是牛羊肉泡馍的一个变种或者说一个分支。小炒泡馍在当地简称为“小炒”，和牛羊肉泡馍一样是回民的清真特色食品，但在做法上有区别：普通泡馍是煮出来的，而小炒则是炒出来的，泡馍一般是汤的，而小炒汤少是干的。泡馍里面用的肉是放上各种调料枕头一样的大包煮上一定时间，肉上压着石头防止肉散，煮到一定程度要捞出来放在专门的架子上晾着，制作泡馍的时候用刀一片一片的切下来，然后用来制作泡馍。

小炒跟泡馍的区别在于小炒所用的肉是切好的新鲜肉丁，也是加上调料在锅里烧煮，到了一定程度肉捞出来放在专门的竹簸箕里晾着，这个过程还要用大功率的电扇对着肉吹，定时翻肉，应该是防止烧出来的肉太多捂着容易变味。也有的地方小炒是新鲜肉丁现场炒熟后加入掰好的馍，称之为鲜肉小炒。

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