

笼笼肉夹馍教学学肉夹馍培训粉蒸肉夹馍培训班

产品名称	笼笼肉夹馍教学学肉夹馍培训粉蒸肉夹馍培训班
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

笼笼肉夹馍是西安的特色夹馍，是陕西独创的汉族风味小吃。晚清创制。经老市场生产的最佳。该品在吸取川菜荷叶蒸肉，米粉蒸肉、香炸蒸肉制作技艺的基础上创制而成。以生鲜肉佐以辅料蒸成，色泽红亮，咸辣兼备，肥而不腻，营养实惠。五花肉、大米、辣子酱、五香粉、精盐、绍兴料酒、姜末。

- 1、大米浸泡3小时后，用擀面杖碾成米糝；
- 2、辣子酱里掺入温水，和匀，用纱布把辣子酱和皮过滤后，与精盐、五香粉、绍酒、姜末、大米糝搅匀（有残留一点辣子酱也没关系），然后和绞肉搅拌均匀。
- 3、拌好的肉装碗，上笼用旺火蒸30分钟即成。（如果有专用蒸肉的小蒸笼更好）

客服：莉莉

微信：177 4902 5453（加微信看每天实拍学习的视频和照片）

手机：177 4902 5453

客服QQ：3111635165

网址：www.21dapin.com

学习时间：不限制学习时间，随到随学，包学会，学会为止（一般4-8天完全掌握技术）具体时间根据个人情况而定！西安大品小吃培训专门做陕西特色小吃培训技术，川味小吃技术，特色早餐，火爆夜市，街头小吃为主的小吃小时培训机构，经验丰富的大师手把手带着您培训教学，确保每一个学员都学到一份好的技术，带回家致富创业，赚钱满满！

培训特点：

注重实践，学员全部现场学习，根据配方亲自配料操作，理论与实践相结合，以实践操作为主，手把手传授技术，开店选址，开业准备，店内布置，开业促销，营销策略，原料采购，成本控制，价格定位，等全方位培训，后期技术指导，后续技术支持。提前预约，随到随学，包教包会，学会为止，不限时间。所学技术终身免费升级。

特大优惠活动2980元任选5项技术,3980任选八项技术，4980任选十二种技术正在火热进行中！

欢迎广大朋友来公司实地考察！

西安大品小吃培训中心

地址:陕西省西安市未央路凤城三路凤凰新城3号楼7层