

江西特色小吃培训学校梅干菜扣肉饼培训

产品名称	江西特色小吃培训学校梅干菜扣肉饼培训
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

江西特色小吃培训学校

江西特色小吃培训学校 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，长沙红星鹏飞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。

梅菜扣肉饼培训内容：

- 1.讲述的梅菜扣肉饼发展史及基础理论知识。
- 2.面团的制作技术与技巧
- 3.馅料的制作技术与技巧
- 4.梅菜扣肉饼下料与包馅的制作流程与方法
- 5.成品的烤制方法、温度控制方法
- 6.具操作工艺讲解、注意事项
- 7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧

五大保证：

- 1、保证我们口味正宗学习可以传授调味

- 2、保证所有项目*，学好为止
- 3、保证对学员提供技术指导，保证技术更新
- 4、保证终身售后指导及设备采购渠道提供
- 5、保证老学员经查证一律享受8折优惠，特价项目除外

公司秉承中华小吃技术精髓，为创业者提供小吃创业；筹备-技术学习-免费合作-设备购买-等一条龙服务，为创业者提供一个通向成功创业致富的平台