

正宗锅盔烧饼培训 梅菜扣肉饼培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 正宗锅盔烧饼培训 梅菜扣肉饼培训 |
| 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

正宗锅盔烧饼培训 梅菜扣肉饼培训

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，御世尚品公司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。

梅菜是客家传统特产，色泽金黄，香气扑鼻，清甜爽口，不寒不燥不湿不热，被传为“正气”菜，而久负盛名，北宋年间，苏东坡居惠州时，专门选派两位名厨远道至杭州西湖学厨艺，两位厨师学成返惠后，苏东坡又叫他们仿杭州西湖的“东坡扣肉”，用梅菜制成“梅菜扣肉”，果然美味可口，爽口而不腻人，深受广大惠州市民的欢迎，一时，成为惠州宴席上的美味菜肴。

培训课程

- 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.炉具操作工艺讲解、注意事项
- 7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

可以做一个流动的小摊位，一个炉子，一台小推车就可以了，（可以把炉子和小吃车做在一起成一个整体）哪里的人多就往哪里推。也可以开一个小店，面积不需要很大，可以放两台炉子、一台案台的地方

就可以经营了。

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。

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有专业师傅，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。

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