

威海肉夹馍培训，正宗肉夹馍技术培训

产品名称	威海肉夹馍培训，正宗肉夹馍技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

威海哪里学肉夹馍技术？点击教学

年轻刚大学毕业学生，打工年轻人，中年人失业人员，妇女，有志青年，不愿打工者，有梦想的人群，都可以拥有自己做生意自己做老板的机会，几百块不算贵，能让自己未来摆脱打工命运自己经营未来，打工不是长久之事生意才是未来趋势，把握现在掌握未来，腊汁肉夹馍小吃生意较佳选择，拥有一技之长，享用终身。

腊汁肉夹馍是陕西省的汉族特色小吃之一，肉夹馍的叫法源自于古汉语中。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。腊汁肉夹馍在美食系列之一，口感肉香、馍脆、瓢松软。

新乡膳学派拥有全国各地几万名学员，全国连锁品牌，值得信赖！虽然他们的年龄、性别、基础不尽相同，但是他们的目标是一致的，做一份属于自己的事业，实现自己的梦想。新乡膳学派凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。

腊汁肉要选用猪肋排下面五层以上的带皮五花肉，这样的五花肉肥瘦相间，在卤制好了以后，口感肥腴、软、另外，五花肉还应改刀成15厘米长、10厘米宽的大块，若改刀太小的话，原料经长时间的卤煮会吃进过量的咸味，后面夹模时再加进去一些卤汁的话，那就难以食用了。

凡在本学校学习的学员，还可享受常年免费技术咨询及技术升级服务。学员报名时签订培训合同，保证让每一位学员都能学习到自己满意的技术并能熟练掌握配方和食品各操作过程。所有学员培训期间食宿、原材料全部免费。我们是正规的餐饮技术培训学校，来我们学校学习，老师是手把手教你的，老师做的同时还给你们讲解理论，然后你们在自己动手亲自练习，你们什么时候学会学满意为止，这样学的快也学的扎实，回家以后你们就可以直接做生意了，学习期间包吃包住，包教包会，一次性收费中

间无任何费用，包括你练习用的食材都是学校提供的，这到时候都和你们签订合同的。新乡膳学派一对一模式教你技术，全部一次性收费，专业老师手把手*。

本套腊汁肉夹馍课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口等地开个肉夹馍店。配合凉皮系列小吃为较佳！

膳学派常年培训小吃项目:

1.秦镇大米皮 2.陕西凉皮（凉拌、热炒） 3.宝鸡擀面皮 4.西安烙面皮 5.川味麻辣烫 6.重庆酸辣粉
7.香菇鸡丁米线 8.香辣面（一绝） 9.飘香麻辣粉 10.武汉热干面 11.朝鲜面 12.五香卷凉皮 13.鸡丝牛筋面
14.鸡丝牛筋面 15.不辣红油 16.大料配方及用途 17.花生牛奶蒜 18.高汤制作 19.奇香红油 20.奇味飘香辣椒油
21.砂锅土豆粉

培训签订培训合同，包教包会，保证每个学员全程都是实践动手学习；保证核心技术配方无保留传授技术；保证学习中途不增加任何杂费；保证学员能够完全掌握核心技术；保证学员能够学到有竞争力好味道的技术。一技在手，终身受益，自己创业，才不会受制于人！