济宁肉夹馍技术培训

产品名称	济宁肉夹馍技术培训
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

陕西地区有使用白吉馍的“ 腊汁肉夹馍 ”、宝鸡西府的肉臊子夹馍(肉臊子中放食醋)、潼关的潼关肉夹馍（与白吉馍不同，其馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，火功到家，食用时温度以烫手为佳，且老潼关肉夹馍是热馍夹凉肉，饼酥肉香，爽而不腻）。肉夹馍是陕西著名小吃。

膳学派改良之后的饼子工艺更讲究，制作更个性，消费者更买账。传统的腊汁肉夹馍饼子，讲究的是白，酥，而现在食客的味蕾却在不断的升级，对于美食更加的挑剔，所以，要想得到食客的长期偏爱，我们需要在制作上继续进行深化升级。经过食尚香改良的饼子，外表遵循了传统的制作工艺，成品层次丰富，细薄如纸，吃起来更加的香酥可口，配以腊汁肉，更加的好吃。

膳学派肉夹馍技术培训内容：

1、肉夹馍技术概述;

2、正宗腊汁肉夹馍卤肉香料的全部配方与配制;

3、正宗腊汁肉夹馍卤肉的各个细节及全部制作过程;

4、正宗腊汁肉夹馍"白吉馍"的全部制作;

5、馍的制作手法及掌握技巧;

6、正宗腊汁肉夹馍剁肉夹馍过程;

7、原料存放、保鲜技术;

8、原料的进货渠道指导。

膳学派公司直营一碗好粥快餐店在青岛各区店面12家，公司规模庞大，师资力量雄厚，我们所教授的每一种小吃或者餐饮种类都是经过消费者检验的，自己店面做的好，做的精，做的出成绩，我们才拿出来教授学员，以保证学员在激烈的市场竞争中拥有技术竞争力，做到脱颖而出，生意兴隆本公司一向秉承“知之为知之，不知为不知，不以小利而使人大失，师授己之长，徒学以致用。”的教学理念，只授经典特长，拒绝滥竽充数，精心为每一位学员教授新的配方，超全的技术，以保障学员在激烈的餐饮市场竞争中脱颖而出，生意兴隆。

欢迎您到我机构来考察，我们将热情地为您服务，如果您觉得我们的特色口味适合您的要求、教的经营模式能帮到您，您再考虑报名培训学习。如果您觉得我们哪一方面或多个方面达不到您的要求标准，不适合您，希望您提出宝贵的意见，让我们携手共进、同谋发展，为你的餐饮店赚钱保驾护航！
膳学派餐饮小吃培训机构。

有意向者请咨询膳学派孙老师，电话：137.0630.0386。

地址：青岛城阳区重庆北路93号。

膳学派餐饮小吃技术培训，是国内专业的小吃培训中心，创业培训基地。以特色川味美食为主题，远程教学，带您进入致富之路，学一技之长，改变命运。专为想创业而迷茫的人规划蓝图，
让您在创业的路上不走弯路，给自己的命运作一次选择的机会。