

# 青岛肉夹馍技术培训

产品名称	青岛肉夹馍技术培训
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

### 青岛肉夹馍技术培训

陕西最知名特色小吃了，肉夹馍，东方汉堡，皮薄酥脆,内心软绵的馍与酥软香醇的腊汁肉的完美结合；腊汁肉在战国时称"寒肉"。"寒"是"韩"谬音,指韩国。当时韩国位于现在秦晋豫交界地带,所制腊汁肉闻名遐迩。秦灭韩后,"韩肉"制法传进长安。做腊汁肉要选用猪上等硬肋肉,加盐,姜,桂皮,丁香,蔻仁,大香等20多种调料煮成。陈汤煨制,较少加水。选肉考究,调料齐全,火候独到,故色泽红润,酥软香醇。食者有“肥肉吃了不腻口,瘦肉无渣满口油,不用牙咬肉自烂,食后余香久不散”的美誉。

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。

膳学派没有华丽的口号，没有规模的场地，有的只是一群专注于美食的探索者，一群耕耘于餐饮业至少二十年的痴心人，多年来，我们自己开过店，也指导了无数家大中型餐馆的经营，有收获也有遗憾，经历过赚钱的快乐，也经历过亏损的心痛。现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。一对一、手把手教学，理论结合实践相结合，让学员轻松掌握调味工艺流程及配方设置要求和全系列产品的制作方法，确保学员学会之后能以独特的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。

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。