

专业汉堡技术培训，包教会

产品名称	专业汉堡技术培训，包教会
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

专业汉堡技术培训，包教会

汉堡包，当今世界青年人的爱，美国快餐业的软黄金！美式汉堡包，餐饮创富的神话！全球餐饮连锁的标杆！它诞生了麦当劳、肯德基一个又一个的餐饮巨头！创造了业界至今都尚无与之媲美，无法超越的财富奇迹！

最早的汉堡包主要由两片小圆面包夹一块牛肉饼组成，现代汉堡中除夹传统的牛肉饼外，还在圆面包的第二层中涂以黄油、芥末、番茄酱、沙拉酱等，再夹入番茄片、洋葱、蔬菜、酸黄瓜等食物，就可以同时吃到主副食。这种食物食用方便、风味可口、营养全面，现在已经成为畅销世界的方便主食之一。汉堡包热量高，含有大量脂肪，不适合减肥人群或高血压高血脂人群过量食用。

膳学派汉堡技术培训内容：

1：汉堡制作较好步，主要系统学习如何使用面粉、清水、白糖、酵母、盐、改良剂、鸡蛋、黄油等食材制作汉堡。这里重点学习汉堡的制作方法、烤制时间、火候控制、切割等知识。

2：肉类腌制第二步，主要系统学习鸡块、鸡腿、鸡翅、鱿鱼等食材的处理方法以及腌制工艺。这里重点学习掌握切制手法、腌制配方、腌制时间、储存方法等知识。

3：油炸食物第三步，主要系统学习如何将腌制好的肉类食品油炸出成品。这里重点学习掌握各类食物的油炸时间、手法、火候控制等知识。

膳学派餐饮小吃技术培训本着诚信、务实、创新的企业精神，自成立以来，深受社会和学员好评。膳学派餐饮小吃技术培训是青岛地区规模较大，学员亲自动手操作时间较多，实力较强，学员满意度较高的

餐饮技术培训公司。

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。

来膳学派学小吃只收取技术培训学费，不控制配方和关键技术，每个项目的配方，我们都会毫不保留的教给学员，每个项目相关的设备和原料，我们都会教学员，如何在市面上购买到，真正解决学员以后开店经营的采购问题。