

东营哪个地方可以学肉夹馍技术

产品名称	东营哪个地方可以学肉夹馍技术
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

山东哪里有教肉夹馍的地方

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，中国西北特色小吃之一，以陕西地区的“腊汁肉夹馍”（猪肉）和宁夏地区的“羊肉肉夹馍”为主。腊汁肉夹馍是陕西省著名西府小吃和西安著名小吃。宁夏的肉夹馍为羊肉馅。每个摊前摆有炉子，和西北其他地方的馍没有区别。

俗话说：民以食为天，每个地方都有自己独特的地方特产，西安较好吃，有名的特产莫过于肉夹馍了。肉夹馍分为两个大类——肉和馍，肉是腊汁肉，馍是白吉馍。做白吉馍时，要把软硬适中的面团捏成扁圆形，然后放进专用的机器里。过不多久，那淡淡的香味便徐徐飘了出来，此时，白吉馍就烙好，可以开锅了。做腊汁肉时，要把新鲜的猪肉洗净放入锅里，再加上水和独有的配料，较后用大火煮上半个小时，香喷喷的腊汁肉也就做成了。两样都做好之后，要把白吉馍从中间切开，但不要切到底，接着把剁好的腊汁肉夹在白吉馍中间，再加上香菜和腊汁，喜欢吃辣的朋友还可以在里面加上点朝天椒。这样，肉夹馍就做好了，而且色、香、味样样俱全，吃过的人都赞不绝口。

肉夹馍技术教学课程安排：我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作.欢迎免费试吃后再学.

腊汁肉在战国时称为“寒肉”，当时位于秦晋豫三角地带的韩国，已能制作腊汁肉了，秦灭韩后，制作工艺传进长安。文昌门内的馆子命名为秦豫肉夹馍，隐喻着自己是正宗的腊汁肉名店。腊汁肉的做法是：选用上等硬肋肉，用盐、姜、葱、草果、蔻仁、丁香、枇杷、桂皮、冰粮、大香等20多种调料汤煮而成，煮汤者是历代流传下来的陈汤，较少加水，腊汁肉其所以有名，与已有近80年历史的腊汁汤密切相关。

我们膳学派的培训程序是：你先到总部来实地考察，品尝口味，等你尝过后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上培训费，当天在这里培训学习。学习时可以来2人一起培训，我们有专业的师傅手把手的传授，自己动手操作，跟着师傅在后面学习技术秘方，理论加实际操作相结合，免费提供食宿，直到你们完全学会为止。

5.学员学回去到家忘了，再来学校学习免费练习，终身免费技术晋级、技术服务，开业教

6.学员来学习要勤着手做，手不能懒，回家才会干，是每个学员回来开店成功，确保学员开店成功。

7.凡来参加学习者，均可享用国家财政补贴，收费优惠，莫失良机。

8.来学的时分需要带本人身份证、日记本、笔和日子小用品，被子不用带，学校男女宿舍都有，吃住免费。

9.两个人来学习，只收一人费用，吃住免费。

小吃店经营简单，一般2-3个人就可经营。流动经营的话1-2个人就可以管理的过来。就拿米皮凉皮店来说吧。凉调一份也就半分钟的功夫，操作简单。做小吃，不压货，不积货，当天卖完，当天进货。开小吃店投资成本低、小吃店经营简单、利润可观、小吃的消费群体广，所以说投资餐饮业的首选，市场前景广阔。