

东营肉夹馍学习，肉夹馍培训

产品名称	东营肉夹馍学习，肉夹馍培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	10.00/10
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

东营肉夹馍学习，肉夹馍培训016

夹馍的叫法源自古汉语，是一种宾语前置，其意为“肉夹在馍中”。腊汁肉，在战国时叫做“寒肉”，当时位于秦、晋、豫三角地带的韩国已能制作。秦灭韩后，制作技艺传至秦地长安（西安市），由北魏官员贾思勰所著《齐民要术》有记载“腊肉”制法。

肉夹馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，由三十多种调料精心配制而成，馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷，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，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。

较好次做投资，一般的选择都是小本创业，能够更快收回成本，更快赚钱的项目，但是项目这么多，怎么去做选择，如果是这样，你不妨来膳学派小吃学校咨询了解，可以根据你的实际需要推荐适合你的项目，例如你想做一个西安的特色的小吃，那你不妨学习一下中华好再来腊汁肉夹馍，西安的代表美食。肉加馍已经有七十多年了，得名古汉语“肉夹于馍”，肉叫腊汁肉是一种用着锅烧制的肉，但比一般酱肉酥烂，滋味鲜长。由于选料精细，调料全面，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，有明显的特色，们称赞它是：“肥肉吃了不腻口，瘦肉无法满嘴油。不用牙咬肉自烂，食后余香久不散。”腊汁肉夹馍在年入选纪录片《舌尖上的中国》第二集《主食的故事》列美食之一，口感肉香、馍脆、瓢松软。

中华好再来肉夹馍培训细则：中华好再来肉夹馍打饼子、煮肉、核心配方、全部流程*为止。优势：中华好再来肉夹馍成本低，利润高，稳准不赔。

一：肉夹馍的做法和配方

1、原料

3杯中筋面粉、2茶勺色拉油、1/4茶勺盐、1杯温水、1又1/2茶勺酵母。

2、肉馅部分：

2磅猪腿肉(约900克,半肥瘦好,但喜欢瘦一点的)、1块姜(拍扁)、拍破、盐适量、水适量、1段桂皮、1茶勺蚝油、1枚草果、1锅老卤汁、1瓣蒜、2枚香叶、1茶勺花椒、1把干红辣椒、2枚八角、1/4杯酱油、1大勺老抽、2大勺白糖、1/4杯料酒、1/2茶勺王守义十三香、2颗直提纤、4颗丁香、4个青辣椒、1小把香菜。

3、饼的部分：

用筷子搅拌后再揉成光滑的面团,盖上保鲜膜室温发酵至两倍大,取出发好的面团排气,分成九个大小均等的小面团,全部揉圆,取一个小面团,用手轻轻按扁,然后用擀成杖轻轻擀成圆形。

肉夹馍的做法和配方

二：肉夹馍培训实操内容

1. 肉夹馍制作原材料、制作器具的认识与选用

2. 糯米的初加工与保存方法

3. 炸制肉夹馍的技巧及火候的把握

4. 全Tao肉夹馍的核心制作技术讲解及投资预算分析及模式

5：按照肉夹馍标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间，直到学会为止！