

东营卤肉卷技术培训，小吃技术培训

产品名称	东营卤肉卷技术培训，小吃技术培训
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

东营卤肉卷技术培训，小吃技术培训

卤肉卷作为中式美味的新时代创新代表，完全本质区别与传统的做工粗糙，品种单一，卫生得不到保证的路边摊的单一传统卷饼，以时尚靓丽的店面形象，专业的卷料理专营模式，快速的制作售卖方式，由于用料丰富，肉类、蔬菜、面饼和酱汁搭配，后说到“味”，卤肉卷可是“酸、甜、咸、香、辣”通通具备，一口下去，微甜的卤味和香脆的蔬菜使人沉醉，吃到后半卷，麻辣突然毫不客气地冲击味蕾，小小的肉卷，带来的却是大大的滋味。百味鲜小吃餐饮培训中心的强大行业背景和技术研发，独创卤肉卷特色技术配方，打造卤肉卷料理小吃连锁品牌，卷品品种多达数十个，配置鲜果果蔬系列辅助饮品羹汁，产品丰富，天然绿色，口感细腻，五味俱全。

青岛膳学派卤肉卷培训内容：

- 1、馅料材料的选购与处理
- 2、秘制酱料的调配和外包面皮的加工方法
- 3、调料的识别进货渠道、内馅原料的种类参考
- 4、里脊肉、卤肉的制作配料详细讲解过程及辣酱制作

卤肉卷培训品种：

卤肉卷、鸡蛋卤肉卷、火腿卤肉卷、生菜卤肉卷等.....

我们是专门针对想开小吃店面的学员制定的,很多想开小吃店的学员都是选择这个套餐学习的，项目多价位，是开店的套餐。卤肉卷呈现出红、绿、紫、白、黄相间的颜色，观之养眼，极具卖相；再说“香”，早中晚三餐，一年365天无淡季，30秒制卷，40秒出餐，成为街头小吃流行典范。来我们这里学技术的

学员各地都有，可以先来我们培训学校考察考察情况，百味鲜专业老师在原有烹调技术上不断创新改进，加工方法选料更加丰富，为了这独特的饮食文化更加发扬，让更多的人品尝到这美味佳肴。百味鲜依靠的是口碑！培训的是正宗技术！

功夫卷饼，吃了功夫卷饼，口有余香，吃了还想吃，功夫卷饼，吃上一次，回味无穷，让您妙不可言!功夫卷饼烤制的腊汁功夫卷饼由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，入口即化的独特风味。我校有多种卷饼技术供学员选择，功夫卷饼培训 老北京卤肉卷饼培训 芙蓉卷饼培训 阜阳卷饼培训 梁三卷饼培训，田三卷饼培训等。

凡来我校学技术的学员都可以先品尝，觉得味道满意再学技术，有从业多年的卷饼师傅手把手教课，学员自己动手操作，保证学员可以学到核心技术回家开店成功！