

# 连云港正宗卤肉卷技术培训

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 连云港正宗卤肉卷技术培训          |
| 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

连云港正宗卤肉卷技术培训001

膳学派卤肉卷饼由于用料丰富，肉类、蔬菜、面饼和酱汁搭配，卤肉卷呈现出红、绿、紫、白、黄相间的颜色，观之养眼，极具卖相。名食园卤肉卷饼不仅具有面香、肉香和蔬菜香，还融合了独一无二的卤水香与酱香，还未入口，香气早已沁入心脾，令人口水直流。“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。

膳学派卤肉卷不仅具有面香、肉香和蔬菜香，还融合了独一无二的卤水香与酱香，还未入口，香气早已沁入心脾，令口水直流。“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。

膳学派卤肉卷饼将时尚元素与传统的中国美食完美的结合在一起，学员只要在商业区、步行街，大型的超市，学校附近投资一个流动的小推车即可经营，无需店面装修费等，投资小，收益快，或者你也可以找一个4-6个平米的小店进行装修，也只需投资千元就可以现做现卖，方便快捷，当月投资，当月即可收益，鱼香亚运卤肉卷饼有着独特的秘制酱汁，做出的成品口感极佳，让你的消除担忧，保证了项目的竞争力，也为你提供了一条独门的致富财路。

膳学派卤肉卷饼特点：

论“色”，卤肉卷红、白、紫、绿、黄五色俱全，观之养眼，食之养生；

论“香”，不仅具有面香、肉香和蔬菜香，还有独一无二的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味更是余香绕舌；

论“味”，卤肉卷饼推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓；

论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，卤肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，堪称当之无愧的食补佳品。

#### 膳学派培训学校卤肉卷培训过程制作方法

1：面粉加开水，拌成柳絮状

2：加适量冷水合成面团，再加玉米油，搓成光滑面团

3：醒面，擀薄，烙饼

4：配酱料，卤好的肉切片，黄瓜切细条

5：面粉上先刷上酱料，摆上黄瓜条、卤肉片和切好的卤蛋，卷起来就可以了。

欢迎来我们膳学派小吃培训学校实地考察，品尝、参观、觉得心里踏实后签订合同，有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您安心、放心。